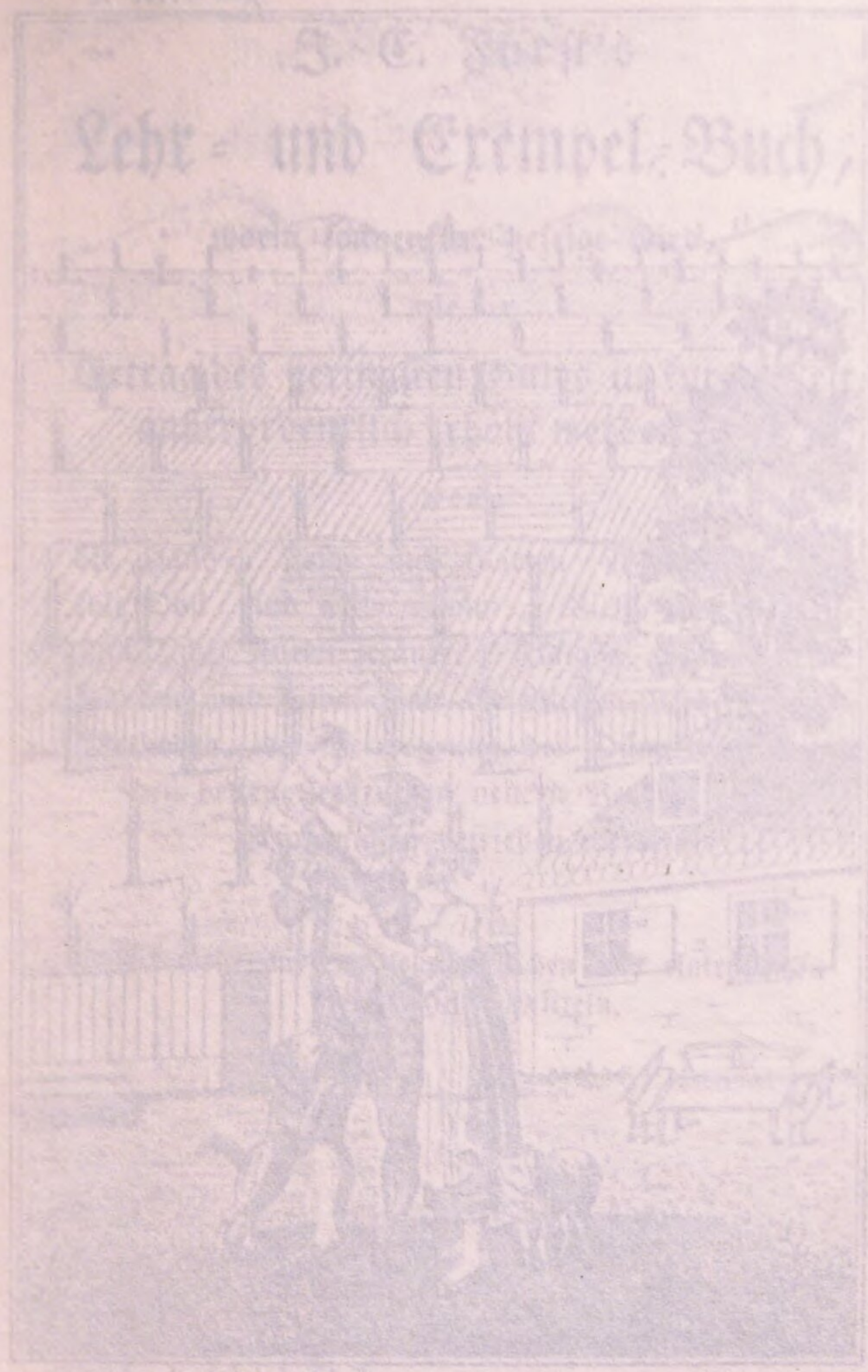
1,71 : 8,12

N
D



F. Karl del. et Sc. Passavii.

Du kleiner Schelm! Mach! Wachse mit deinen Bäumchen, und bringe so edle Früchte wie sie.

J. E. Fürst's

Lehr- und Exempel-Buch,

worin sonnenklar gezeigt wird,

wie der

Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit

außerordentlich erhöht werden kann,

wenn

die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft, die edle Obst- und wilde Baum-, Vieh- und Bienen-Zucht, der Futter-Kräuter-, Flachs-, Oelpflanzen-, Hopfen- und Tabak-Bau, die Wiesen-Verbesserungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. nach den besten praktischen neuern Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden.

Mit mehr andern, sehr nüzlichen und einträglichen Neben-Hilfs-Mitteln.

Dritter Theil.

Mit Titelkupfer und Vignetchen.

Paßau

in der Pustet'schen Buchhandlung.

Mlh 1821/2-3

054 541 085

Stadt. Bibliothek
Passau

1992/1151

Der verständige Bauer

Simon Struf,

eine Familien-Geschichte.

Allen Ständen zum Nuzen und Interesse,
besonders aber
jedem Bauer und Landwirthe
ein

Lehr- und Exempel-Buch

von

Johann Evangelist Fürst,

k. b. Hall-Oberbeamten in Straubing, des landwirthschaftl. Vereins in Baiern korrespondirendem, und der allgemeinen kam. ökonom. Sozietät in Erlangen ordentl. Mitgliede.

Dritter Theil.

Paßau

in der Pustet'schen Buchhandlung.

Vorwort.

Bekanntlich veranlaßten das Erscheinen der zwei ersten Bände des verständigen Bauers Simon Strüf die Noth- und Hungers-Jahre 1816 und 1817. — Denn indem man damals klarer als je die hohe Wichtigkeit und den unbestreitbaren Vorzug der Landwirthschaft vor allen andern Gewerbs-Zweigen erkannte, regte sich allgemein der Wunsch: daß der gemeine Land-Bauer, welcher im Betrieb der Landwirthschaft so weit hinter den bessern, neuern Erfahrungen der Zeit zurükstund, hierin doch auch auf irgend eine Eingang findende, populäre Art unterrichtet werden sollte.

Wenn ich mich damals zum öffentlichen Organ' dieses allgemeinen Wunsches — nicht ohne bedeutend und schmerzlich gebrachte Opfer hingab, — so wurde ich dagegen wieder entschädigt und getröstet durch den Beifall der ganzen Nation.

Es gibt keine Klasse von Grundbesizern, wovon ich nicht Zuschriften erhielt: daß mein Simon Strüf die Veranlassung zur Reform ihres ganzen Landwirthschafts-Betriebs, und die Quelle vieler daraus errungener Vortheile wurde. Drei große Auflagen der beiden ersten Theile wurden schnell vergriffen, und selbst ausländische Regierungs-Stellen empfahlen ihren untergeordneten Organen die Verbreitung dieses Werkes unter das Land-Volk.

Doch, es erfolgte auf eine beispiellose Theuerung eine beispiellose Wohlfeile. Es ist nothwendig und liegt im Plane des Ganzen, daß wir auch lernen: den Seegen des Ueberflusses gewinnreich zu verwenden. Dazu habe ich in soweit, als es dem Material-Inhalte der zwei ersten Bände analog war, diesen dritten Theil eingerichtet, und ihn übrigens für den Landmann, an welchem bekanntlich alle Versuche eines troknen Abstrakt-Unterrichtes fehlschlagen, mit historischen Neben-Unterhaltungen durchflochten. Ich trage für diese meine Manier keine Apologie in die Theorie-Schreibstuben der Rezensenten. Wer das Volk kennt, wird mich begreifen!

Fürst.

Vortrag
der Kapitel-Aufschriften.

Dritter Theil. Erstes Buch.

Erstes Kapitel. Merket auf! so könnet ihr jezt lernen, wie man glüklich in der Ehe lebt. Seite 1.

Zweites Kapitel. Wie Adelheid es anstellt, die Lust und Freude ihres Mannes zu bleiben. S. 6.

Drittes Kapitel. Wie Karl Moll sich in seinen neuen Stand schikt. S. 10.

Viertes Kapitel. Geschmak an schöner Natur. S. 12.

Fünftes Kapitel. Geschmak an Ordnung. S. 16.

Sechstes Kapitel. Der Knecht Werndl zieht auf den Huber-Bauern-Hof. S. 22.

Siebentes Kapitel. Simon Strüf weiß nicht mehr wo hinaus mit seinem Obste. S. 24.

Achtes Kapitel. Vom Pflüken und Abnehmen des Obstes. S. 25.

Neuntes Kapitel. Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen, als Tafelobstes. S. 27.

Zehntes Kapitel. Vom Dörren und Troknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts. S. 31.

Eilftes Kapitel. Das Troknen des Obstes an der Luft und Sonne. S. 33.

Zwölftes Kapitel. Das Troknen des Obstes im Bakofen. S. 34.

Dreizehntes Kapitel. Das Troknen des Obstes in eingeheizten Stuben. S. 37.

Vierzehntes Kapitel. Vom Troknen der Aepfel. S. 40.

Fünfzehntes Kapitel. Vom Troknen der Birnen. S. 41.

Sechzehntes Kapitel. Vom Troknen der Kirschen. S. 42.

Siebenzehntes Kapitel. Vom Troknen der Pflau-

men oder Zwetschgen, der Prunellen, Perdrigons, Mirabellen, Aprikosen und Quitten. S. 44.

Achtzehntes Kapitel. Vom Aufbewahren des getrokneten Obstes, und von der Verbesserung desselben, wenn etwas verdorben oder zu alt ist. S. 49.

Neunzehntes Kapitel. Benuzung der frischen Birnen und Zwetschgen zu Muß und Syrup. S. 51.

Zwangzigstes Kapitel. Karl Moll erzählt von fremden Ländern. S. 60.

Einundzwanzigstes Kapitel. Karl Moll sezt seine Erzählungen von fremden Welttheilen fort. S. 70.

Zweiundzwanzigstes Kapitel. Karl Moll erzählt von dem Lande der Hottentotten. S. 73.

Zweiundzwanzigstes Kapitel. Noch tiefere Reise in das Land der Hottentotten. S. 81.

Dreiundzwanzigstes Kapitel. Noch nähere Auskunft über die Hottentotten. S. 85.

Vierundzwanzigstes Kapitel. Beschluß der Erzählung von den Hottentotten. S. 89.

Fünfundzwanzigstes Kapitel. Karl Moll bringt die Brandweinbrennerei, und damit einen unermeßlichen Wohlstand unter die Bauern zu Lichtendorf. S. 93.

Sechsundzwanzigstes Kapitel. Von den nöthigsten Handgriffen und Vortheilen zur Brandweinbrennerei. S. 98.

Siebenundzwanzigstes Kapitel. Von der Kartoffel-Reinigungs-Maschine. S. 99.

Achtundzwanzigstes Kapitel. Wie den Kartoffeln der rohe, erdartige Geschmak genommen, und dieselben durch Dämpfe gekocht werden müssen. S. 100.

Neunundzwanzigstes Kapitel. Von der Zubereitung der Kartoffeln durch das Kochen vermittelst Dämpfe, nebst Bereitung des Dampf-Gefäßes. S. 103.

Dreißigstes Kapitel. Von der Zubereitung der in Dampf gekochten Kartoffeln vermittelst Mahlen oder Zerquetschen. S. 110.

Einunddreißigstes Kapitel. Von der Einmaischung (Möschung) und Gährung der Kartoffeln. S. 113.

Zweiunddreißigstes Kapitel. Wie die Maischbottiche beschaffen seyn müssen. S. 113.

Dreiunddreißigstes Kapitel. Wie die Einmaischung geschehen müsse. S. 116.

Vierunddreißiges Kapitel. Wie man sich das Gerstenmalzschrott macht. S. 123.

Fünfunddreißigstes Kapitel. Wie man sich gute Hefen selbst bereiten, und die gewöhnlichen Hefen längere Zeit aufbewahren kann. S. 131.

Sechsunddreißigstes Kapitel. Abbildung und Beschreibung der neuesten Erfindung, wie man ohne besondere Feuerung durch bloße Dämpfe Branntwein brennen kann. S. 133.

Siebenunddreißigstes Kapitel. Vom Rauhbrennen. S. 139.

Achtunddreißigstes Kapitel. Vom Gutbrennen. S. 144.

Neununddreißigstes Kapitel. Einige neu entdekte Vortheile zu Erlangung des stärksten und geschmakvollsten Branntweingeistes, mit Bemerkungen und Belehrungen über Geschmak, Farbe und Aufbewahrung. S. 148.

Vierzigstes Kapitel. Von dem Blasenkessel, dem Hut oder Helm und den übrigen Geräthschaften. S. 151.

Einundvierzigstes Kapitel. Beschreibung und Abbildung der allerneuesten Brenn-Apparate, womit man schon mit einmaliger Distillation reinen Branntwein bekömmt. S. 160.

Zweiundvierzigstes Kapitel. Noch eine neue Erfindung, um den Branntwein aus der Maische gleich in der ersten Destillation in gehöriger Stärke zu erhalten. S. 164.

Dreiundvierzigstes Kapitel. Anweisung zum Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen, Zwetschgen, Pflaumen und Kirschen. S. 173.

Vierundvierzigstes Kapitel. Wie und aus was Allem sonst noch Branntwein gebrannt werden kann. S. 179.

Fünfundvierzigstes Kapitel. Anweisung zur Verfertigung eines vortreflichen Gesundheits-Branntweins in die Haushaltung. S. 184.

Sechsundvierzigstes Kapitel. Anweisung zur Verfertigung verschiedener Liquere. S. 186.

Siebenundvierzigstes Kapitel. Schimpf-, Schuz- und Schluß-Rede über den Branntwein ꝛc. S. 194.

—o—

Achtundvierzigstes Kapitel. Von der zur Branntweinbrennerei gehörigen Vieh-Mastung. S. 199.

Neunundvierzigstes Kapitel. Vom Mästen der Ochsen mit Branntweinspühlig. S. 200.

Fünfzigstes Kapitel. Vom Mästen der Schweine mit Branntweinspühlig. S. 201.

Zweites Buch.

Erstes Kapitel. Beschreibung des Dorfes Lichtendorf. S. 208.

Zweites Kapitel. Warum hat sich Lichtendorf so verschönert? S. 211.

Drittes Kapitel. Karl Moll erhält Besuch von seinem Grafen. S. 218.

Viertes Kapitel. Karl Moll's Vertheidigung des Bauernstandes. S. 220.

Fünftes Kapitel. Was sich nach der Abreise des Grafen in Lichtendorf weiter zugetragen hat. Oder: schrekkicher Tod des ehmaligen Oedbauers Gschray. S. 229.

Sechstes Kapitel. Ein dreifaches Begräbniß, und des Pfarrers merkwürdige Leichenrede dabei. S. 231.

Siebentes Kapitel. Eifer und Belehrung gegen jene abscheuliche Kinder und Leute, welche mit gefühlloser Grausamkeit Thiere martern. S. 238.

Achtes Kapitel. Beispiele, wie man Kinder von dem Fehler, Thiere zu matern, am leichtesten abbringen kann. S. 243.

Neuntes Kapitel. Karl Moll sezt seine Erzählung von fremden Ländern fort. S. 254.

Zehntes Kapitel. Reise nach O-Tahiti und kurze Nachrichten von einigen weiter entdekten Inseln und wilden Völkern. S. 261.

Eilftes Kapitel. Weitere Reise auf dem Meere. Schiffbruch, Untergang des Schiffes und wunderbare Rettung. S. 269.

Zwölftes Kapitel. Szenen auf der Insel Kupang und Rükfahrt nach Europa. 291.

Dreizehntes Kapitel. Entstehungs-Geschichte der Insel Sankt Helena. S. 294.

—0—

Vierzehntes Kapitel. Nachricht vom Brodfrucht-Baum und Butter-Baume. S. 297.

Fünfzehntes Kapitel. Anweisung, den besten Obstwein zu machen. S. 302.

Sechzehntes Kapitel. Anweisung, eine Bouteille Wein für etliche Kreuzer zu machen. S. 327.

Siebenzehntes Kapitel. Anweisung, den besten Obstessig zu machen. S. 329.

Achtzehntes Kapitel. Simon Strüfs Krankheitsbüchlein. S. 345.

Neunzehntes Kapitel. Von den nachtheiligen Folgen der plözlichen Abkühlung bei erhiztem Leibe. S. 348.

Zwanzigstes Kapitel. Von der unreinen verdorbenen Luft, und von der ungesunden Lage und Einrichtung der Wohnungen. S. 351.

Einundzwanzigstes Kapitel. Von den Dünsten der Mistlaken und der Unreinlichkeit in den Wohnstuben der Landleute. S. 352.

Zweiundzwanzigstes Kapitel. Von dem unmäßigen Tabakrauchen. S. 354.

Dreiundzwanzigstes Kapitel. Ueber das Aderlassen und den Gebrauch abführender Mittel. S. 355.

Vierundzwanzigstes Kapitel. Wie man sich bei den Augenkrankheiten verhalten muß. S. 357.

Fünfundzwanzigstes Kapitel. Von dem Friesel und wie man es behandeln muß. S. 358.

Sechsundzwanzigstes Kapitel. Von dem Rothlauf, und wie er behandelt werden muß. S. 360.

Siebenundzwanzigstes Kapitel. Von der Kräze und ihrer Heilung. S. 363.

Achtundzwanzigstes Kapitel. Von der Auszehrung, und wie man sich dagegen zu verhalten hat. S. 365.

Neunundzwanzigstes Kapitel. Von der Lungensucht, und wie man sich gegen sie zu verhalten hat. S. 369.

Dreißigstes Kapitel. Von der Gelbsucht, und wie man sich dagegen zu verhalten hat. S. 372.

Einunddreißigstes Kapitel. Von den Wunden, von ihrer Verschiedenheit, und welche man selbst heilen kann. S. 376.

Zweiunddreißigstes Kapitel. Wenn man das Blut stillen muß, und wie? S. 379.

Dreiunddreißigstes Kapitel. Welche Lebensordnung die Verwundeten beobachten müssen. S. 381.

Vierunddreißigstes Kapitel. Hülfsmittel bei Splittern, Dornen und dergleichen, die in die Haut eingedrungen. S. 382.

Drittes Buch.

Erstes Kapitel. Lob und Nuzen des edlen Weinbaues. S. 385.

Zweites Kapitel. Von der zum Weinbau geeignetsten Lage. S. 392.

Drittes Kapitel. Von der Bearbeitung des Bodens zum Weinbaue. S. 394.

Viertes Kapitel. Von Ausmessung und Eintheilung der Reihen und Stöke. S. 397.

Fünftes Kapitel. Von der Auswahl der Traubenarten. S. 398.

Sechstes Kapitel. Von der Erziehung und Vermehrung junger Weinstöke. S. 400.

Siebentes Kapitel. Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Steklingen. (Blindhölzern.) S. 406.

Achtes Kapitel. Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Wurzel-Reben. S. 409.

Neuntes Kapitel. Behandlung der jungen Weinstöke im ersten Jahre. S. 412.

Zehntes Kapitel. Behandlung der jungen Weinstöke im zweiten Jahre. S. 415.

Eilftes Kapitel. Behandlung der jungen Weinstöke im dritten Jahre. S. 421.

Zwölftes Kapitel. Behandlung der Reben im vierten Jahre. S. 430.

Zwölftes Kapitel. Werndls Haus. S. 445.

Geographische Nachweisung von Frauendorf, mit dem Verzeichniß der dort vorhandenen Kern-Obstarten. S. 451 — 489.

Dritter Theil.

Erstes Buch.

Als klugen Bauersmann wird man Dich hoch verehren,
Wenn Du dein Gut Dir zu verbessern strebst.
Doch — überdieß mußt Du Dich noch belehren,
Wie Du's verschönerst auch und schöner lebst.

Erstes Kapitel.

Merket auf! so könnet ihr jezt lernen wie man glüklich in der Ehe lebt.

Glüklicher fühlte sich nie ein Paar, als Karl Moll und sein junges Weib Adelheid. Er, ob er gleich die höhern Studienjahre zurükgelegt, und gebildet durch weite Reisen als Hofmeister mit einem jungen Grafen, Aussichten zu höhern Würden und Aemtern hatte, ward ein Bauer, und suchte sein Glük nur im Schoose der einfachen ländlichen Natur; sie, die Bauers-Tochter, hatte durch längern Aufenthalt bei ihrem Bruder Uz, einem Kaufmanne in der Stadt, ein edleres Leben ahnen gelernt. Als viele junge Bursche aus dem Bauernstand sich um sie bewarben, wollten sie ihr des rohen Tones wegen nicht gefallen; und sie meinte auch, ein vollkommener Mann aus dem

Bauernstande, mit so viel Grund und Boden, müßte das Landleben und das Schiksal eines Weibes viel reizender machen können, wenn er nicht mechanisch immer nur dem alten Schlendriane huldigte, und seinen Boden mit den so reichen Gaben der Natur zwekmäßiger zu benüzen verstünde!

Sie konnte die Jünglinge, welche niemals in ihrem Leben ein kluges Buch gelesen hatten, nicht leiden. Sollte ihr der gewählte Gatte im heimathlichen Garten der Hofflur nie eine Pfirsche, nie eine Aprikose pflüken? Sollte sie gar mit einem Halbmenschen leben, der so köstliche Früchte nicht einmal dem Namen nach kennt? Das wollte ihr nicht zu Kopf, noch weniger die Art der gewöhnlichen Belustigungen und Vergnügungen unserer Bauernbursche, deren Jugendtaumel nur ein brüllendes Jodeln ist! Was wird aus solchen Jünglingen werden, wo sie als Männer und Väter für das Glük der Nachkommenschaft sorgen sollen?

Wie können sie die Erzieher guter Kinder werden, wenn sie selbst roh, unwissend, oft dennoch grob und anmassend, und kaum klüger als der Ochse sind, der vor dem Pfluge zieht.

So — hatte Adelheid immer zurükgeschaudert vor einer Verbindung mit Jünglingen solchen Schlages.

Als sie nun vom fröhlichen Hochzeitsmahle heimkam in Molls Haus, fiel sie ihrem Mann um den Hals, und sagte: »Ach Gott, wie bin ich so glüklich! Ich kann noch nicht daran

glau-

glauben, daß Alles wahr sey. Meine Mutter sagte mir so oft, es gebe viele betrübte, übelgerathene Ehen; könnten auch wir Beide jemals aufhören, uns lieb zu haben, und könnten wir jemals wünschen, lieber ewig getrennt, als ewig verbunden zu seyn?«

Moll antwortete und sprach: „Wir werden Beide mit einander glüklich seyn, so lange wir leben auf Erden; aber wir müssen ein dreifaches Gelübde thun. Und so lange wir es redlich halten, wird Eintracht und Seegen Gottes in unserer Ehe seyn. Von heute an lebst du für mich, und ich lebe für dich; und wir wollen nie vor einander das geringste Geheimniß haben, und selbst wenn wir gefehlt haben, es uns einander sogleich offenbaren. Dadurch werden wir manchen Fehltritt und manches Mißverständniß verhüthen, das oft schmerzliche Folgen haben kann.

Dann aber wollen wir von unserm häuslichen Sachen Niemanden, weder der Mutter noch den Nachbarn je was offenbaren, daß Niemand in unsern Dingen reden könne, oder sich zwischen uns dränge. Nur so gehören wir Beide uns ganz an, als wären wir allein in der Welt.

Endlich wollen wir niemals gegen einander böse werden, und nicht einmal zum Scherz mit ein ander böse thun; denn aus Nekerei wird oft Ernst, und was man zuweilen thut, daran gewöhnt man sich leicht.

So sprach Moll. Und Beide thaten sich gegenseitig das Gelübe vor Gott und — hielten es auch. Daher flossen die Tage ihres Ehestandes in Frieden, und die Bande der ehelichen Liebe zogen sich immer enger, fester und unauflöslicher zusammen. Sie waren nur Ein Herz in Wort, Mienen, Gebehrden und Handlungen.

Als Adelheid Mutter geworden war eines schönen Knabens, den sie Anton taufen ließen, und der Knabe anfing auf den Ton der Worte; auf die Mienen der Sprechenden zu merken, zog Moll seine sanfte Adelheid zu sich und sprach: „Geliebte meiner Seele! laß uns Abrede nehmen zur Uebereinstimmung unserer beiderseitigen Denkungsart über den Punkt der Erziehung, und höre wie ich denke, und was ich wünsche.

Vor Allem sey unser Umgang mit den Kindern, und unsre ganze Manier, sie zu behandeln, höchst einförmig und harmonisch. Nie mißbillige oder tadle das Eine, was das Andre angeordnet hat. Nie unterscheide sich die Behandlungsart des Einen von der Behandlungsart des Andern, — weder durch größere Strenge, noch durch größere Nachsicht und Gelindigkeit; vielmehr wollen wir trachten zu reden Beide wie aus Einem Munde, und zu handeln Beide, wie aus Einem Geiste. Denn — können es Eltern bis zu dieser vollkommenen Uebereinstimmung in Ansehung ihrer Grundsäze nicht bringen, so mache der eine Theil sich nur immer darauf gefaßt, die Liebe seiner Kinder, der andere die Hochachtung derselben zu verlieren.

Adelheid versprach alle Aufmerksamkeit auf jede Regel und Anordnung des geliebten Gatten, und Moll fuhr fort:

Sind die Kinder mehr erwachsen, so wollen wir mit wenigen tugendhaften Familien uns zum gegenseitigen Umgang und zur gegenseitigen Hilfe bei der Erziehung unsrer Kinder uns verbinden. Mit diesen wollen wir bei nöthigen Fällen und vorfallenden Gelegenheiten uns verabreden über die Art und Weise, wie Einer des Andern Kinder, wenn sie Unarten angenommen haben, bessern, oder wenn sie nur eine Ermunterung bedürfen, immer mehr und mehr zu allem Guten anfeuern helfen. Oft hat ein einziges tadelndes oder belehrendes Wort, eine einzige strafende oder Beifall gebende Miene eines Fremden mehr gewirkt, als Alles, was Eltern oder Hausgenossen bei ähnlichen Gelegenheiten gesagt oder gethan hatten.

Muß manchmal Strafe angewendet werden, so geschehe es ohne Zorn; Zorn thut nicht, was vor Gott recht ist.

Endlich — und dieses ist eine Haupt-Erfoderniß, — wollen wir uns bemühen, so sehr wir können, fromme und tugendhafte Dienstbothen zu bekommen.

O, wüßten manche Eltern, die Tage lang ihre Kinder ihren Dienstbothen überlassen, wie großen Schaden für Leib und Seele sie da nehmen durch Zunge, Beispeil und Handlungen, sie würden, wofern die Unschuld, die künftige

Tugend

Tugend und Glükſeligkeit ihrer Kinder ihnen am Herzen liegt, ſich davor entſezen!

Zweites Kapitel.

Wie Adelheid es anſtellt, die Luſt und Freude ihres Mannes zu bleiben.

Wenn die Leute des Dorfes Adelheid begegneten, die da blühte wie die Roſe, blieb wohl Mancher ſtehen und ſah ihr nach. Denn Adelheid ſchien als Weib mit jedem Tage ſchöner zu werden, daß ſich ſelbſt alle junge Mädchen darüber wunderten. Dennoch war ſie nicht koſtbarer gekleidet oder gepuzter, als andre Weiber waren. Aber man mochte ſie ſehen Sonntags oder Werktags, Morgens oder Abends, ſie war immer als wollte ſie zum Tanz gehen. Sie arbeitete in der Sonnenhize auf dem Feld und im Garten; ſie ging in den Stall und beſorgte Kühe und Schweine; ſie trug Gemüs und Eier zum Verkauf in die Stadt — und dabei war ſie allezeit ſauber und zierlich, und kein Flek an ihren Kleidern.

Da verfuhren die verheiratheten Männer der Nachbarſchaft oft grob mit ihren Weibern, und gaben ihnen Schmähworte und Ohrfeigen, daß ſie nicht auch ſo ſchön geblieben wären, wie Uzens Adelheid. Dann heulten die Weiber und fluchten und ſchworen, und zerkrazten ihren Männern das Geſicht mit den langgewachſenen Nägelkrallen.

Zwei Mädchen, welche Adelheids Freundinnen waren, kamen zu ihr und sprachen: „Du bist nun schon Jahr und Tag eine Frau, und bist so hübsch wie eine Jungfrau. Und alle Männer bewundern Dich, und alle Weiber müssen Dich beneiden. O Adelheid, lehre uns doch, wie Du das machest. Denn siehe, Du weißt es, sobald eine Tochter einen Mann hat, wird sie häßlich und wüst, und die Liebe hört auf. So ist es nicht bei Dir.“

Adelheid antwortete und sprach: „Ich will es euch sagen. Die Weiber haben allein die Schuld. So lange sie Jungfrauen sind, und den jungen Burschen gefallen wollen, schmüken sie sich, und alles Geld, was sie haben und verdienen, steken sie in neuen Puz. Da sind sie sauber und glatt, daß ihre Stirn glänzt an der Sonne, und ihr Haar ist wie gemalt. Haben sie endlich einen Mann, so denken sie nicht mehr daran, gefallen zu wollen. Da gehen sie des Morgens lange umher mit Stroh und Bett-Federn im ungekämmten Haar; vergessen, sich jedesmal zu waschen, wenn sie unrein wurden, und denken, wenn sie recht wüst kommen, das stehe einer Frau gut, und man sehe ihr an, daß sie viel handiere. Das Gewand wird alt und beschmiert und schadhaft; das Ausbessern kostet zu viel Geld, und selber machen — hat keine gelernt.

So — gewöhnt man sich an Lumperei und Sudelei, und die Frau wird vom Unflath entstellt und wüst, weil sie nichts mehr auf sich hält.

hält. Und sie wird endlich dem Manne selbst gleichgültig oder zum Ekel, und dann kommt der Unfriede in's Haus, sobald die Frau mit Löchern in den Strümpfen geht.“

Die Mädchen sprachen: »Adelheid, Du hast wohl Recht.“

Adelheit fuhr fort: Als ich meinen Karl nahm, dachte ich sogleich darauf, wie ich ihm beständig gefallen könne; denn ich hatte ihn gar lieb. Und ich nahm mir vor, noch mehr auf mich selber zu halten, als zuvor, und nie vor seinen Augen zu erscheinen, als gewaschen und zierlich, und allezeit mit unbeflektem Gewand. Darum nahm ich sorgfältig meine Kleider in Acht, und in meinem Stall und in Küch und Keller mußte es mir so sauber seyn, als in einer Stube. Der geringste Flek in meinem Anzuge mußte sogleich ausgemacht werden. So blieben meine Kleider immer wie neu, und ich selber blieb darin meinem Manne alle Tage neu.“

Die Mädchen sprachen: »Aber, Adelheid, die Zeit zerreißt endlich auch das sauberste Gewand; woher ein neues nehmen, wenn der Mann kein Geld gibt?“

Adelheid antwortete: »Ich gebrauche weniger Geld zu Kleidern, als Andere. Denn ich bessere sogleich selber mit wenig Nadelstichen das kleinste Loch aus, damit es nicht größer werde. So kostet es nichts, als Nadel und Zwirn. Andere aber tragen ihr Zeug, bis es alt ist, und lassen daran was schadhaft ist; dann wird aus dem kleinern Loch ein großes, und in kurzer Zeit wird

Alles

Alles zu Fezen, und man muß neues Gewand kaufen. Hausfrauen, die nicht fliken und nähen können, verschwenden viel Geld, und gehen doch wie aus dem Koth gezogen.«

Als Adelheid solche Worte redete, wurden die beiden Mädchen roth, und fingen an zu weinen und sprachen: »Wir haben nicht so sauber nähen und fliken gelernt, wie Du. Das wird uns, wenn wir heirathen, viel Schaden im Hause bringen, und wir sehen schon viel Leiden voraus, und wir können es nicht ändern.« Und die Mädchen gingen traurig weg.

Viele Haushaltungen auf dem Lande werden arm und elend bei aller Arbeit und Mühe, weil die Weiber nicht die rechte Hausfrauenkunst verstehen. Sie verstehen nicht, ihre Gärten mit allerlei gesundem Gemüse zu bepflanzen, damit sie Abwechslung in den Speisen haben, was die Gesundheit befördert. Sie verstehen nicht, ihre Speisen in der Küche gut zu kochen und sie mit Wenigem schmakhaft zu machen. Wollen sie einmal gut kochen, thun sie viel Spek und Fett und Schmalz daran, das kostet viel, und wird doch nichts Rechtes, sondern ein ungesundes Essen. Die schlechte Nahrung bringt böse Säfte in den Körper. Davon kommen Krankheiten, die kosten viel Geld, und mit dem Arbeiten geht es bei kränklichen Leuten schlecht.

Eben so ist's mit den Kleidern. In den Dörfern sind wohl Näherinnen, aber weil sie mit dem Nähen ihr Geld verdienen, hüten sie sich wohl, andere abzurichten. Die nun nicht

fliken und nähen können, gehen mit Löchern in Aermeln und Strümpfen, oder so grob geflikt, daß das Geflikte ärger da steht, als das Zerrissene.

Die heutigen Zeuge und Perse und Seidenwaaren von den Juden sind schlecht und ohne Dauer. Immer muß bald wieder Neues angeschafft werden: das kostet viel Geld und macht arm; Armuth aber führt zu Zank, und Zank macht böse Ehen.

Man sollte überall ein Gemeinde-Gesez machen, darin aller Aufwand in den Kleidern verboten und jedem Alter seine Tracht vorgeschrieben würde:

Selbst gesponnen, selbst gemacht,
Ist die schönste Bauern-Tracht.

Drittes Kapitel.

Wie Karl Moll sich in seinen neuen Stand schikt.

Moll zeigte sich nicht als den stolzen Städter, wofür man ihn gleich anfangs ganz irrig ausschrie, sondern war vielmehr der liebreichste und gefälligste Nachbar gegen Jedermann in der ganzen Gemeinde. Auch griff er frisch und anhaltend an die schwere Arbeit des Landmanns, und lernte bald den Pflug besser führen, als mancher faule Knecht in diesem und jenem Dorfe. Mit Simon Strüf, seinem nächsten Nachbar, den man ringsum nur den verständigen Bauer nannte, war und blieb er

immer

immer Ein Herz und Eine Seele, und auch Adelheid hatte an Theresen, des Simon Strüfs Weib, die gütigste Nachbarin und Freundin in allen Fällen und Lagen.

Moll richtete sich anfangs in seiner Wirthschaft ganz nach Simon Strüfs Beispiel. Er bepflanzte alle seine Gründe mit edlen Obstbäumen.

Sogleich ließ er auch vor der Stallthür eine Jauchgrube ausmauern, weil die Jauche eben so viel werth ist, und überall noch mehr Wirkung thut, als der Dung selbst.

Sein Vorfahrer, der Oed-Bauer Gschray, dem er das Gut abgekauft hatte, hatte niemals eine Wiese gedüngt. Diese vor Allem — ließ Moll mit lange abgestandener, mit Regenwasser vermischter und wohl vergohrener Jauche überfahren. Dadurch bekam er noch einmal so viel Graswuchs und Heu, als Gschray bekommen hatte; denn Simon Strüf hatte ihm unabläßig gesagt, sich's sein erstes Augenmerk seyn zu lassen, genugsames Futter für den Viehstand herzuschaffen. Daher baute er viel Futtergewächs in die Brache, und als er dessen in Menge hatte, trieb er kein Vieh mehr aus, erhielt auf diese Art immer mehr Dung und Jauche, und verbesserte in kurzer Zeit alle seine Gründe, die er sich mit den umliegenden Nachbarn in ein schönes rundes Ganzes zusammengetauscht hatte.

Jezt war Niemand glüklicher, als Moll. Die ehevor so verwilderte Wirthschaft bekam vom Grunde aus eine andere Gestalt, und Molls

Hof

Hof schien gar nie Gschrays Hof gewesen zu seyn.

Besonders hielt Moll die angepflanzten Obst-Bäume auf den sämmtlichen Gründen für die ergiebigste und sicherste Quelle zu reichem Wohlstande.

Vor dem Hause gegen den Garten stund eine große Linde, von der aus man die ganze Anpflanzung übersehen konnte. Dahin ließ Moll ein kleines, nur aus Brettern gebautes, aber mit Ziegeln eingedektes Garten-Häuschen sezen, wo er mit Adelheid jede Freistunde im Anschauen seines ihm entgegen blühenden Seegens, seelig verlebte. Anton spielte um sie herum mit seinem Lämmchen; er war die Freude und die Lust der entzükten Eltern.

»Du kleiner Schelm!« — sagte einst Moll auf dem Lieblingsplätzchen der schönen Aussicht — und schukte den Kleinen vor sich empor: »Du kleiner Schelm! Mach'! Wachse mit deinen Bäumchen, und bringe so edle Früchte wie sie.« —

Adelheid umschlang den innigst geliebten Gatten. — Ihr Herz hob sich empor zu Gebet und frommen Wünschen für ihres Lieblings Wohl.

Viertes Kapitel.

Geschmak an schöner Natur.

Es ist so zur Gewohnheit geworden, an etwas Geschmak zu finden, daß Alles schmeken

muß

muß in unsern Tagen, wenn es gefallen soll. So finden wir Geschmak an der Lectüre, Geschmak am Singen und Tanzen, Geschmak an schönen Gebäuden, sogar am Geschmake selbst finden wir Geschmak. Nach dieser Redensweise gibt es bisweilen auch Geschmak an schöner Natur.

Und diesem Geschmake huldigte Moll mit jener regen Leidenschaft, die ihn von der Bahn der höhern Lebensweise wieder zurük in den Stand eines gemeinen Bauers gebracht hat.

Das Schöne vergnügt, wo man es findet. Doch findet man es selten da, wo es die Mode nicht für schön erklärt. Erst muß ein Andrer, dem wir Geschmak zutrauen, uns sagen, was schön und nicht schön sey, wenn unsre Augen und Ohren Etwas für schön erkennen sollen. Häßlich ist der Morgenthau, der uns die Füße nezt, so lange kein Lieblings-Dichter von den Diamanten und Rubinen spricht, womit er die Wiese schmükt. Häßlich ist der kühle Abend, der uns den Schnupfen zuzieht, so lange wir nicht in schöner Gesellschaft, die sich bis in die Nacht verspätete, den stillen Abend rühmen hörten. Nur eines gebietenden Aufrufs bedarf es, so findet der Mensch Alles schön, herrlich, prachtvoll und unvergleichlich in der Natur, von der Ceder an bis zum Ysop. Vorher schien ihm jeder Ginster nur ein Besenstrauch zu seyn.

Um vergnüglich zu leben, muß man sich durchaus gewöhnen, viele Dinge schön zu finden, die vom gemeinen Menschen oft für nichts

geachtet werden. Am besten wäre es freilich, wenn wir am Ende Alles schön finden könnten, was über und unter der Sonne zum Vorschein kommt; und ich meine, das wäre so unmöglich nicht, wenn nur dem Menschen erst die rechte Stimmung dafür gegeben werden könnte. Um aber diese zu erlangen, dazu bedarf es vieler Vorbereitungen, die nicht immer getroffen werden mögen.

Es gibt Personen in Menge, von denen es scheint, daß sie an gar nichts Gefallen finden wollen. Ich meide diese Menschen, und halte mich an die gutmüthigen Seelen, die mich versichern, daß sie an keiner Sache so viel Geschmak finden, als an der schönen Natur, und die mir hoffentlich die Hände dafür drüken werden, wenn ich mich zum Wegweiser — oder wenigstens doch zum Begleiter auf ihrem Wege anbiete.

Siehe um dich her: Alles fodert dich zum freudigen Gefühle der Freundlichkeit Gottes auf. Diese Flur, auf welcher deine Nahrung blühet; Gebirge, die Holz, Wein und Gras tragen; Bäche und Flüsse, die zu deiner Nahrung Fische in sich enthalten; diese Auen, worauf deine Thiere weiden; diese Wälder, die dir Schatten und Feuerung geben. — Betrachte die beständige Abwechslung der Jahreszeiten: jeder Monat stellt neue Gewächse und Blumen dar; eben die Bäume, welche vor einigen Monaten mit Schnee und Eiszaken den Silberglanz der Sonne wiederstrahlten, dich bald darauf durch den Anblik ihrer Blüthen

gereizt haben, liefern Dir jezt süße Früchte, und nebenan siehst du das von Getreid wallende Gefilde als die gedekte offene Tafel Gottes, an der wir Alle zu Gaste gehen.

Für Dich arbeitet die ganze Natur auf der Erde, im Wasser, in der Luft. Für dich trägt das Schaf seine Wolle, welche ihm sonst zur Last werden würde; für dich spinnt sich der Seidenwurm ein, und überläßt sein künstliches Gewebe deinen Bedürfnissen; für dich sammeln die Bienen aus den Säften der Blumen ihren Honig; für dich zieht der Stier am Pflug, und ist mit geringem und wenigem Futter zufrieden; für dich singt die Lerche und die Nachtigall!

Was sagt aber ihr dazu, ihr Menschen ohne Geschmak an der Natur, die ihr durch die Wunder Gottes kriecht, wie die Blindschleiche unter dem entblätterten Scheendorn? Ihr könnt nicht antworten; denn ihr habt die Natur niemals kennen lernen. Oder habt ihr je der Mahlzeit vergessen im irrsamen Walde und des Schlummers bei der aufsteigenden Morgenröthe? Habt ihr den Frost verachtet im Winter, um Eiszaken zu sehen und das Schneegestöber auf dem einsamen Berg-Riff? Hat der Rasen euch weicher gebettet, als euer Polsterstuhl? Hat euch der Regen jemals wohlgethan? Habt ihr des brausenden Windes euch erfreut, wenn das Gewitter anzog, oder des rollenden Donners und der geschlängelten Blize? Habt ihr den höchsten Gipfel des steilen Felsens erklommen, um eine neue Umsicht zu gewinnen?

Sehet, daß ihr die Natur nicht kennet, und darum seyd ihr gefühllos für tausend Freuden des Lebens.

Fünftes Kapitel.

Geschmak an Ordnung.

Schon Mancher kam von Haus und Hof, weil er Einahme und Ausgabe nicht zu berechnen wußte, und Mancher hat bei allem Fleiß und Arbeit blos deswegen kein Glük und keinen Seegen, weil er Zeit und Arbeit nicht zu ordnen weiß.

Nicht Der ist ein guter Wirth, der am meisten kargt und arbeitet, sondern Der, der Alles zur rechten Zeit thut, und das Büchlein der Einnahme fragt, wie viel er ausgeben darf.

Manche Quelle des menschlichen Elends würde verstopft werden, und wir würden mehr frohe Menschen haben, wenn sie besser rechnen lernten, und mehr an Ordnung und Pünktlichkeit gewohnt wären. Findet ihr einen Mann, der kein Leichtfuß und kein Windbeutel, und dennoch in der Regel ein froher Gesellschafter ist, so wette ich Zehn gegen Eins: es ist ein Mann von Ordnung.

Simon Strüf hatte hatte seit mehrern Jahren einen sehr braven Knecht, Namens Werndl. Dieser kam eines Tages zu Simon, und entdekte ihm, daß die Huberbäuerinn, deren Mann im vorigen Herbste gestorben war, ihn zur Ehe begehrt habe.

Simon.

Simon. Das freut mich, so ungerne ich Dich aus meinem Dienste verliere. Du bekommst ein fleißiges Weib und ein braves Anwesen.

Knecht. So sieht's mich wohl auch an. Aber doch trag ich Bedenken, den Antrag der Huberbäuerin anzunehmen, weil ihr verstorbener Mann auf diesem Gute immer mehr abwärts als aufwärts gekommen ist, obwohl er schier der Fleißigste im Dorfe war. Es könnte mir auch so gehen; und da die Huberbäuerin zwei Kinder hat, möchte ich mir nicht gerne nachsagen lassen, daß ich ihnen ihr Anwesen verschlechterte.

Simon. Deine Bedenklichkeit ist aller Ehre werth. Noch größere Ehre wird es dir aber seyn, wenn du dich um das Gut und die Kinder annimmst, und sie wieder in Wohlstand sezest, von dem sie der Huberbauer hat herunter kommen lassen.

Knecht. Wie sollte ich aber das hoffen können, wenn es der Huberbauer nicht gekonnt hat?

Simon. Das will ich dir erklären. Du sagtest vorhin, daß der Huberbauer der Fleißigste im Dorfe war. Es mag dieses schon wahr seyn; aber so wie er der Fleißigste war, war er gewis auch der Unordentlichste. Er wußte vor Unordnung in seiner Arbeit nie, wo ihm der Kopf stand, machte dann Eins ins Andre ohne Ueberlegung und gute Anschikung. Er hatte in seiner ganzen Haushaltung keine Ordnung. Mitten in der Arbeit brauchte er Dieß und Jenes, wußte es aber nicht zu finden, wurde verdrießlich und brummte, verdarb sich und seinen Leuten die Lust

zur Arbeit, und Alles, was er that, bekam ein so schiefes Gesicht, wie er selbst immer machte.

Bald traf es sich, daß mehrere Ausgaben sich auf Einen Tag zusammengehäuft hatten; das gab ein Loch in den Beutel, und er wurde ängstlich: — wo werde ich all das viele Geld zusammenkriegen? Um dieses aufzubringen, mußte er mitten von der Arbeit, die für die Folge hätte Früchte bringen sollen, absezen, und sich dahin wenden, wo er augenbliklich Geld erhielt. So kam er nie aus dem Gedränge, sondern immer tiefer in Wirrwarr und Zerrüttung.

Du — wirst hoffentlich die Sache mit besserer Ordnung angreifen, und dann kann auch das bessere Gedeihen deiner Wirthschaft nicht fehlen.

Knecht. Was die Ordnung betrifft, habe ich sie bei Dir genugsam lernen können. Ich sah aber auch, daß Du die Geschäfte deines Hauswesens, und die Verrichtungen für das Gesinde, dann Einnahmen und Ausgaben stets fleißig aufschriebst: um dieses habe ich mich nie bekümmert und es auch bei andern Bauern nicht gesehen. Soll ich es wohl thun?

Simon. Es ist unmöglich, daß man eine Hauswirthschaft gut führen kann, wenn man seinen Wirthschafts-Betrieb nicht mit einigen Schreibebüchern begleitet.

Ich führe:

1) Ein Landbuch nebst einem Anhang vom Viehstande. Hierein kommt das ganze Verzeichniß meiner Länderei Stük für Stük aufgeschrieben, mit gelassenem Zwischenraum, der von Jahr

zu Jahr ausgefüllt wird, und wo ich stets sehen kann, was seit Jahren her auf diesem und jenen Grundstüke ist gebaut worden, und wie viel es getragen hat. Ich habe meine Aeker in meinem Zimmer. (Nimmt vom Wandschrank ein Buch in Folioformat heraus). Sieh! Hier ist das

Verzeichniß
meiner sämmtlichen Grundstüke
und wie sie angebaut werden.

Jahr	Lohaker.	Wegaker.	Langaker.	Kirchaker.	Weiher-Aker.
1819	zu Weizen gedüngt.	Roggen.	Erbsen.	Gerste m. Klee.	Erdäpfel.
1820	Roggen.	Erbsen.	Gerste m. Klee.	Klee u. Kleehen.	Weiß-Kraut.
1821	Erbsen.	Gerste m. Klee.	Klee u. Kleehen.	Klee u. Kleehen.	Weizen.
1822	Gerste m. Klee.	Klee u. Kleehen.	Roggen.	zu Weizen gedüngt.	Roggen.
1823					
1824					

NB. Es ist diese Tabelle nur ein Formular, und nicht eine Rotation zu einer Wechselkultur.

Auf diese Art wird fortgefahren, und in die leeren Zwischenräume bemerkt:

 a. was

a. was für eine Frucht dahin ausgebaut worden, und wie viel Saamen;
b. wie viel davon eingeerntet worden.

Im Anhange schreibe ich ein: wie viel jedes Stük Vieh gekostet — im Kauf oder Verkauf, und was dergleichen mehr ist. Dann habe ich

2) Ein Buch der Einnahme
   a. an Naturalien,
   b. an Geld, und

3) Ein Buch der Ausgaben, nebst einem Anhange von jährlich festgesezten Ausgaben, z. B. so viel an Zinsen; so viel dem Großknecht; und so fort bis zum Barbiergeld.

Tägliche Ausgaben werden nur dann besonders aufgeschrieben, wenn sie Einen Gulden oder darüber betragen. Zur Bestreitung kleinerer Ausgaben nehme ich sowohl als mein Weib von Zeit zu Zeit 2 bis 3 Gulden, und der Datum im Buche zeiget, wie lange wir damit gewirthschaftet haben. Denn jeden Groschen einzeln aufzuschreiben, kostet zu viel Zeit und Rechnen. Endlich habe ich

4) Ein Notabene-Buch; ein Hilfsmittel für's Gedächtniß, um desto sicherer nichts von alle dem, was ich selbst thun oder gethan haben will, zu vergessen.

Knecht. Aber, du mein Gott! da sollte man ja schier immer bei den Büchern sizen und schreiben! Das ist lästig.

Simon. Wenn man einmal an diese Ordnung gewöhnt ist, gar nicht mehr. Man wird

mit diesen Büchern so bekannt und vertraut, daß man mit wenigen Federstrichen die einmal begonnene Ordnung fortspinnt, und nicht mehr seyn kann, bis nicht täglich der lezte Federstrich geschehen ist, der mir alle meine Wirthschafts-Verhältnisse wie ein stets brennendes Licht beleuchtet, und mir den Lohn meines unermüdeten Fortschreitens bestätiget, sichert und zum angenehmsten Nachgenusse macht.

Knecht. Ich kann es mir von ferne wohl vorstellen, aber noch nicht ganz begreifen.

Simon. Jedesmal nach vollbrachter Tagesarbeit werden die Bücher berichtiget und untersucht:

1) Was Morgen, und in welcher Ordnung es gethan werden müsse;

2) Dabei gilt mir als stete Hauptsache:

A Das Nothwendige immer zuerst zu thun;

B Nichts auf Morgen zu verschieben, was man füglich heute thun kann;

C Immer nachzudenken, was man besser machen könne, als man es sonst gemacht hat.

Knecht. Jezt geht mir freilich ein Licht auf, wie man bei solcher Aufmerksamkeit auf sich und seine Umgebung über Andere mächtig empor kommen muß!

Simon. Sodann wird pünktlich darauf gesehen, daß jedes Ding im Hause, vom Schlüssel zum Geldkasten an, bis zum Dreschflegel herab, seinen angewiesenen Ort und Stelle habe, so, daß man jedes im Dunkeln finden kann.

Du kannst kaum glauben, wie weit schöner einem der Abend, und wie weit heiterer einem der Sonntag wird; wie man mit sich selbst so einig, so frohen Sinnes und ruhigen Herzens ist, wenn man alle seine Geschäfte mit Ordnung und Pünktlichkeit vollbracht hat.

Pünktlich seyn in allen Dingen, und Ordnung halten, das gibt dem Herzen sanften Frieden, macht frohere und bessere Menschen, und selbst das Sterben wird einst viel leichter, wenn man mit berichtigter Rechnung sterben kann.

Sechstes Kapitel.

Der Knecht Werndl zieht auf den Huber-Bauern-Hof.

Die Heirath mit der Huberbäuerin kam wirklich zu Stande, und Werndl war also jezt ein Bauer.

Der Hof war ein halber Hof. Die Felder lagen meistens tief, bestanden aus einem mergelartigem Lehm, hatten aber hohe Thon- und Lehmschichten zur Unterlage, weßwegen den Früchten bisher die Nässe immer geschadet hatte. Ein Theil Feld hingegen lag an einem Hügel. Die Akerkrume war nur seicht und mehr sandig, die Unterlage fast bloßer Sand und Schutt. Die Wiesen bestanden meistens aus Sumpf und Moor, waren mit Moos und Erlen oder Weidenbüschen überzogen. Die Felder waren zu keiner Zeit, wie sich's gebührte, ausgearbeitet worden. Man hatte stets nur seicht geakert, daher

her war nach und nach des guten Landes, weil man es nicht an die Luft heraufgebracht, und weil Wind und Wasserfluthen immer mehr entführt hatten, weniger geworden; Unkraut und Queken hatten überhand genommen und ließen den Getreidfruchtwurzeln kaum Plaz gewinnen. Ganz natürlich blieben die Halme dünn und kurz, die Aehren klein, der Körner-Ertrag gering.

Simon Strüf trat sogleich ins Mittel.

Du mußt die Akerfurchen auf deinen Feldern vertiefen, sprach er zu Werndl, wenn es besser werden soll. Doch Alles mit Weile, sezte er hinzu, und auf die rechte Art. Wenn man tief akern will, muß man vor allen Dingen gutes und kräftiges Zugvieh haben. Und nicht überall läßt sich die Akerfurche auf gleiche Art vertiefen. Auf mancher Stelle wird tiefer gakert, auf mancher aber, wo ganz und gar schlechte Unterlage, z. B. Kies ist, muß die Vertiefung der Akerkrume dadurch geschehen, daß man gute fruchtbare Erde aufschütte.

Dieses wird nun Manchem freilich zu mühselig scheinen; auch will ich den Lesern nicht darüber ein Buch schreiben, wie Werndl seine Wirthschaft unter Simon Strüfs Leitung verbesserte, da mich hier mein Zwek anderswohin fodert. Melden muß ich jedoch, daß Werndl, ohne es sich zu schwer seyn zu lassen, seine sämmtlichen Akergründe nach obigen Grundsäzen verbesserte. Auf nassem Boden machte er aus den schmalen Beeten breite, troknete die Nässe durch Abzugsgräben und unterirdische Kanäle.

näle immer mehr ganz aus, nach Art, wie ich in den zwei ersten Bänden des Simon Strüf schon gelehrt habe.

Vorzüglich hütete sich Werndl, bei nasser Witterung etwas an seinen Feldern zu arbeiten.

Wenn die Ernte anhub, umging Werndl seine Feldfrüchte. Der Aker, wo das schönste und reinste Getreid stand, wurde zum Saamen erwählt, und auf diesem Fleke das Getreid 8 Taze, manchmal auch 14 Tage später abgeerntet, als auf andern Aekern. Auf diese Art erhielt er immer reines, kräftiges Saamengetreid, und seine Ernten veredelten sich von Jahr zu Jahr. Doch, jezt haben wir nicht Zeit, uns bei seiner neuen Wirthschaft zu verweilen; — unsere ganze Aufmerksamkeit fesseln ganz neue Vorfälle bei Simon Strüf. Ich werde meine Leser später wieder in Werndls Haus führen.

Siebentes Kapitel.

Simon Strüf weiß nicht mehr wo hinaus mit seinem Obste.

Es waren 18 Jahre verflossen, seit Simon Strüf angefangen hatte, alle seine Grundstüke mit Obstbäumen zu bepflanzen, und bereits hatte er eine solche Menge Obstfrüchte, daß er sie weder mehr in seiner Haushaltung frisch oder gedörrt aufzehren, noch in die nähern Städte all verwerthen konnte. Es mußte also auf Mittel gedacht werden, für dieses bedeutende Produkt anderweitige Verwendung zu gewinnen.

In

In dieser Noth kam Karl Moll mit Hilfe, der aus verschiedenen Büchern mit den erhöhten Vortheilen der Obstbenüzung bekannt war und sie seinem Freunde Strüf mittheilte, wie folgt:

Achtes Kapitel.

Vom Pflüken und Abnehmen des Obstes.

Nur bei Tafelobst ist von der Tageszeit zum Pflüken und Abnehmen die Rede. Denn bei der großen Menge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stunden auswählen; man hat damit ganze Wochen zu thun.

Was auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so sollen diese eine Stunde nach Sonnen-Aufgang gepflükt werden. Dieß ist ein wichtiger Umstand, worauf Wenige achten, der aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmak des Obstes bewirkt. Man betrachte nur im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter bei der Ankunft der großen Hize des Tages schlaff zu werden anfangen, und wie sie den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung kommt. Dieß verursacht die große Ausdünstung der Säfte durch die Sonnenhize. Sie werden welk vom Vormittage an bis gegen den Sonnenuntergang. Alsdann ist die Hize vorüber, und der Thau erfrischt sie wieder, da sie neue Kräfte empfangen, und des Morgens wieder stark und lebhaft sind. Eben so verhält es sich mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmaklos und durch und durch warm. Sie erholen sich ge-

gen Abend, wie die Blätter, und auf eben dieselbe Weise haben sie am Morgen ihre Vollkommenheit wieder. Man mache nur die Probe, und pflüke erst des Morgens eine Birne von dem Spalier, lege sie bis Mittag an einen kühlen Ort, pflüke dann bei der Mittagshize eine andere Birne von eben demselben Baume, und vergleiche nun beide im Geschmak gegen einander; man wird kaum glauben können, daß sie auf einem und ebendemselben Baume gewachsen sind.

Einige Obstarten sind im höchsten Grade der Reife zum frischen Genuß am besten, andere aber im Anfange ihrer Reife. Pfirschen, und zwar die wolligten oder rauhen, sind in ihrem höchsten Grade der Reife nicht mehr recht schmakhaft. Die rechte Zeit, diese Früchte abzunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiele hängen. Wenn sie sich mit sammt dem Stiele abbrechen lassen, haben sie ihre völlige Reife noch nicht. Zur höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß man sie am Baume nicht kommen lassen. Ihr bester Geschmak ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen oder Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandtniß. Wenn sie schon halb troken scheinen, um den Stiel herum welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und wenn sie sich selbst ablösen, und vom Baume fallen, so schmeken sie am besten; sie werden dann nicht so leicht mehligt als die eigentlichen rauhen Pfirschen. Auch die Aprikosen werden sogleich mehligt, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten

Geschmake haben, so müssen sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bei heißer Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab, und legt sie ein paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandtniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbstbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baume darf kommen lassen, weil sie sonst mehligt werden, als: Rousselet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die Bestebirn oder Eyerbirn ꝛc. Andere sind wieder schmakhafter, wenn sie selbst vom Baume abfallen, als Rousselet de Rheims etc.

Neuntes Kapitel.

Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen, als Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das Aufbewahren des frischen Obstes, welches theils ungekocht das ganze Jahr hindurch uns erquiken kann, und welches unserm Blute die allerbesten Säfte mittheilt, theils gekocht unsere Mahlzeiten vermehrt, theils aber auch zum Erwerb eines baaren Stük Geldes dient, womit man manche Haushaltungs-Ausgabe zu bestreiten vermag.

Das wirthschaftliche Obst muß bei seiner vollkommenen Reife und bei troknem Wetter mit Vorsicht gebrochen, und so viel wie möglich geschont werden, damit weder die Stiele am Baume bleiben, (wodurch das Obst an solchen Stellen verborgene Fäulniß erhält) noch die Früchte sich drüken. Denn wenn auch keine offne

Wunde

Wunde an einem Apfel ist, (die in kurzer Zeit unumgänglich Fäulniß verursacht), so wird er doch unanschnlich, auch eher faul, wenn er gedrükte Flekken hat. Das aufzubewahrende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben, (nicht in Säken) heimgetragen werden. Es wird da Sortenweis in Kammern oder in Ermanglung derselben auf Speicher geschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es etwas abtrokne, auch das sichtbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzulange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr austroknet, und nicht nur zu viel Saft verliert, sondern auch zu bald mild und lagerreif wird.

Nach ungefähr zwei oder drei Wochen, wird es in den Keller, auf etliche Fuß hoch errichtete Horden, und zubereitete reine Bretter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz faule in ein dabei stehendes offenes, aber wohl gebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder halb faule aber zum Verspeisen oder zum Troknen angewendet.

Es kommt nun dabei auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend, oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmak. Je besser der Keller für die Fässer, für Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Die

Die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde wird gleichfalls gerühmt. Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt dieselbe mit Brettern, schüttet die Aepfel hinein, bedekt sie wieder mit Brettern, und 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde, und keine angestoßene, flekige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmakhaft bleiben, als wären sie erst vom Baume gepflükt.

Was das feine Tafelobst betrifft, so kann dieses entweder auch in troknen Kellern, oder in Obstkammern, oder in Kasten aufbewahrt werden. Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bei einem hohen Grade von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Froste zu sichern; dabei ist ein Thermometer sehr nüzlich.

In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Obstsorten liegen können, welches zugleich dem Auge ein ergözendes Naturalienkabinet darbietet. Auf solchen Repositorien (wie sie auch in trokenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst gestellt, und zwar auf die Blumen, der Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage wählt man entweder Moos, oder Häckfel, oder Kleie, aber alles sorgfältig troken. Wird das Obst blos in der Fruchtkammer auf den platten Boden gelegt,

so

so wird etwas reines Roggenstroh untergelegt. Harte Sorten Aepfel können dik auf einander liegen, z. B. Borsdorfer, Stettiner, Kartheuser ꝛc.; aber Renetten, englische Königsäpfel u. dergl., die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzuwohl, wenigstens nicht lange vertragen; sie drüken einander, werden flekig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, auch die Quitten müssen hinweg, weil sonst der Geschmak des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Aepfelsorten, unter andern den Borsdorfern, einen angenehmen Muskateller-Geschmak geben, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel neben Hollunder-Blüthen. Auch Hopfen gibt ihnen einen lieblichen Geschmak, wer davon Liebhaber ist.

Will man das Tafelobst in Kisten und Verschläge paken, worin es sich wegen der geschlossenen Luft vorzüglich lange, ja am längsten, und gut erhält, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweise eingelegt oder vielmehr gestellt, mit dem Stiele in die Höhe. Jedesmal kommt dann eine Lage trokener, von einem Stroh geschnittener Hächsel, oder Kleie dazwischen, noch besser aber Werg von Flachs; nur muß es vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, damit es keinen Geruch mehr habe. Auch trokenes reines Moos ist gut. Die Obstsorten, welche am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die frühern oben. Die Fässer

oder Kisten werden dann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet und durchsucht; das faule wird ausgesondert. Bei starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, obgleich es so verwahrt, weniger Gefahr hat, als frei liegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obst-Behälter stehen, müssen troken, mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken. Man muß es, sobald es vom Baume kommt, in der Obstkammer auf verschiedene Haufen legen, damit es verschwize oder gähre, 2, 3, oder 4 Tage lang, je, nachdem die Witterung feucht oder troken ist. Alsdann wird ein Stük nach dem andern vor dem Verwahren mit einem Tuche abgetroknet, und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trokne Luft gelegt, damit sie etwas austroknen. Die Fruchtkammern in den obern Stokwerken des Hauses sind wegen ihrer Trokenheit für den Geschmak und die Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher als die unten im Hause und im Keller.

Zehntes Kapitel.

Vom Dörren oder Troknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder getroknetes Obst, oder wie es in manchen Ländern genannt wird, gebakenes Obst, ist in großen Haushaltungen fast unent-

entbehrlich; es ist eine gesunde Speise, so wie auch für Kranke meistens die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man den Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträgliche und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabei viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theuer ist, und immer theuerer wird. Indessen, auch dann ist der Gewinn noch gut; und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getroknetem Obst kommen, ohne deßhalb Holz besonders zu verbrennen. Man hat täglich warme Stuben; und da kann denn an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes Obst gemächlich zu troknen, und verschiedene Zentner Schnizen zu erhalten im Stande ist, (wenn man sonst die in der Stube freilich unvermeidliche Feuchtigkeit nicht achtet). Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirthschaftliche Hausmutter muß darauf Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsprodukte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie auf ihren besten Preis gestiegen sind. — Gut getroknetes Obst hält sich wohl 4 bis 5 Jahre; kann man es zu dieser Zeit nicht verbrauchen, oder verkaufen, so läßt es sich,

wenn

wenn' sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehrt werden soll.

Eilftes Kapitel.

Das Troknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Nur bei Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist begreiflich diese Troknungsart thunlich, weil sie in den warmen Sommermonaten geschehen muß, wo die Tage lang sind, und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel- oder Birn-Schnizen, welche nicht dik geschnitten werden dürfen, reiht man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser, an langen Stäben frei aufgehängt werden. Am besten ist es, die Obstschnüre etwas unter ein Obdach zu hängen, um sie vor dem Regen zu sichern, welcher das Troknen sehr verzögert, und, wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnur unter Dach zu bringen, so müssen sie bei bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bei diesem Troknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Sorte bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnizen an ihrem Faden oft forttrüken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrukt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn so die Schnizen gehörig austroknen. Die Probe wird auf die Art gemacht, daß man etliche Schnizen von einander bricht, und sie dann mit den beiden Daumennägeln recht stark drükt; zeigt sich dann auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetroknet. Man muß sie daher noch in einen nicht gar heißen, sondern verschlagenen Bakofen bringen, woraus das Brod schon gekommen ist. Dieses ist überhaupt gut, wenn auch die Schnizen heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bei dem Kauf solcher Schnizen muß man der Ehrlichkeit der Verkäufer versichert seyn; sie dürfen kein schlechtes oder unreifes, vor der Zeitigung von Winden abgeworfenes oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darunter gemengt haben, welches den guten Geschmak des getroknеten Obstes sehr herunter sezt. Auch muß man diese an der Sonne getroknеten Schnizen vor dem Kochen mit heißem Wasser gut waschen, weil sie in der freien Luft und Sonne von den Fliegen und andern Insekten verunreinigt werden. Auch die Wespen verzehren sie oft halb.

Zwölftes Kapitel.

Das Troknen des Obstes im Bakofen.

Dieses Troknen ist lange nicht so mühsam als das Anreihen der Schnizen an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. Es wird entweder verrichtet, wenn der Bakofen

noch

noch heiß vom Brodbaken ist, oder der Ofen wird auch besonders zum Obsttroknen geheizt.

Wenn das Obst in dem vom Brodbaken noch heißem Ofen getroknet werden soll, so wird es gleich nach dem Herausnehmen des Brodes hineingebracht. Ungeschälte Schnizen und geringe, etwa zur Gesinde-Speise bestimmte Obstsorten können auf den bloßen Heerd gelegt und getroknet werden; aber geschälte Schnizen, so wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen oder Pflaumen ꝛc. werden auf Horden (bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten, und mit Leisten umgeben,) in den Bakofen geschoben, damit sich keine Asche ꝛc. anhängen könne. Dieses kann bequemer und eifriger geschehen; auch hat man nicht so viele Hize bei dem Ofen auszustehen. Je dünner die Schnizen sind, und je weniger dik das Obst neben einander liegt, je sorgfältiger es gewendet, oder untereinander gerührt wird, desto leichter troknet es. Es reichet wohl die Hize eines Brodgebaks hin, dieses Obst fertig zu machen. Liegt aber das Obst dik, und zwar auf dem bloßen Heerde, so muß man, wenn das Geschäft des Troknens auf einmal beendet werden soll, die Hize erneuern; deswegen muß man auf beiden Seiten des Ofens bei der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Plaz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, aber wo möglich kein Nadelholz (weil dieses das Obst blasicht macht, und einen bitterlichen Geschmak verursacht,) angezündet wird. Dies kann auch

 vorn

vorn an der Thüre des Bakofens geschehen. Die Feuer müssen aber mit aufrechtgestellten Baksteinen von dem Obst unterschieden, und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, als auch die zunächstliegenden Schnizen, Pflaumen ꝛc. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thüren des Ofens wieder geschlossen, auch die Nachfeuerung nöthigen Falls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getroknet ist. Dabei darf man das öftere Wenden, besonders bei den Zwetschgen oder Pflaumen, nicht vergessen, wodurch das Troknen befördert wird.

Soll aber der Bakofen zum Obstdörren besonders geheizt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbaken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen; er muß vielmehr nur einen solchen Grad von Hize bekommen, als er hat, wenn das gebakene Brod eben herausgenommen ist. Er wird dann wie zum Brodbaken rein gekehrt; die Kohlen werden aber auf die eine Seite des Ofens gehäuft, um die Hize länger zu unterhalten. Uebrigens verfährt man mit dem Obst, so wie auch mit dem Nachfeuern, wie es vorher gemeldet wurde. — Was die Zwetschgen oder Pflaumen betrifft, welche der Menge wegen nicht auf Hordeu, sondern auf dem blossen Heerde des Ofens getroknet werden sollen, so ist es sehr gut, den Heerd mit Asche zu bestreuen,

streuen. Denn eines Theils verhindert die Asche, daß die Zwetschgen nicht aufspringen, und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerde liegen, und auf demselben ankleben und anbaken. Wenn die Zwetschgen nicht aufgeplagt sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an; und wenn es auch etwas geschieht, so werden sie doch vor dem Kochen mit warmem Wasser gereinigt. Auserdem halten sich solche, von der Asche etwas weiß gewordene Zwetschgen länger, als die auf Horden getrokneten, weil die Milben nicht sobald an sie kommen. Die Asche aber, welche beim Herausnehmen darunter gekommen ist, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Dreizehntes Kapitel.

Das Troknen des Obstes in eingeheizten Stuben.

So kann man den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath schaffen. Ein solches Troknen geschieht entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranze versehen ist, oder in eingereihten und um den Ofen gehängten Schnüren. Man kann sich dieser doppelten Methoden zu gleicher Zeit bedienen. Die in Schnüren aufgehängten Obststüke, besonders die sogenannten Prunellen, d. h. die abgehäuteten und vom Kerne befreiten Pflaumen oder Zwetschgen machen die wenigste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen eben so, wie beim Troknen in

der

der Sonne oft gewendet, und die Obststüke müssen anfangs fortgerükt werden, so, daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie troken genug, so thut man wohl, sie nicht sogleich in die Kisten und Verschläge ꝛc. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säken in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen, und sie mehr austroknen zu lassen. Ausser den aufgehängten Schnüren um den Ofen, können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem Latten oder Stäben gelegt werden, das fleißige Wenden des Obstes der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Troknen befördern. Will man aber dabet auf den eisernen Platten des Ofens selbst troknen, so müssen diese wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils, damit die Obstschnizen keine schwarzen Fleken vom Eisen bekommen, theils damit sie nicht sogleich verbrennen. Bei dem Allem ist jedoch die grösste Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetroknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Daß auf der heißen Platte liegende Obst verursacht aber, besonders zu Anfange, einen sehr heftigen, feuchten, und daher ungesunden Dunst in der Stube. Diesen zu vermeiden, läßt man die von den Platten ausgehende Wärme lieber den dabei oder darüber gestellten Horden zukommen. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von

Papier

Papier vor den Ofen anbringen, wodurch die Dörre verdekt, und zugleich das Troknen des Obstes befördert wird.

Alle diese Troknungsarten kommen aber derjenigen nicht bei, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebenen Arten mühsam und zeitraubend, theils kostspieliger an Holz, wie der Bakofen, wenn man ihn besonders dazu heizen muß; theils ungesund, theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und überdies kann das Geschäft sonst nicht ins Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Plaze aufgerichtet werden. Wo man nur für seine eigne Haushaltung troknet, und es nicht ins Große treiben will, reicht auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schranks von Brettern mit kleinen Horden ausstellt, und das darauf gelegte Obst, mittelst eines Groppen voll glühender Kohlen troknet. Ist der Kasten enge, so muß er nebenan bis zur Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. Ein besonders errichteter Obstdarrofen muß aber mit Baksteinen aufgemauert, und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte versehen werden, wobei der geringste Holzaufwand ist, und auf beiden Seiten der größte Raum bleibt, um auf jeder Seite 6 und mehrere Horden anzubringen.

bringen. Solche Darröfen sind häufig bekannt. Zu ihrer Errichtung findet man auch unterschiedliche Anweisung in ökonomischen Schriften.

Vierzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getroknet, oder zu Schnizen in halben und viertl Stüken.

Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdorfer getroknet, oder auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind. Die besten Aepfelschnizen geben: der Borsdorfer; der Fleiner; der weiße Paradiesapfel; der Bohn-Apfel; Reinette franche; Rabbauw. — Zu süßen Aepfelschnizen sind vorzüglich: graue Champagner-Renette, Reinette gris de Champagne; Blumensüßer, Bloem Soete etc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten: Borsdorfer, Renetten und Peppings. Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschält werden, wird der Krieps oder das Kernhaus mit einem eigends dazu bestimmten sogenannten Kriepseisen durchgestoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Breitchen, und drükt das Kernhaus von der Blume an bis auf den Stiel mit den hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen, und eines kleinen Fingers diken Kriepseisen durch. Alsdann werden die Aepfel geschält. Wenn sie, so wie auch die andern geschälten Aepfelschnizen ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie

nicht

nicht über Nacht im Korbe stehen, sondern müssen sogleich in den Darrofen kommen, und zwar in den schon erhizten Darrofen. Denn die Hize treibt den Saft gleich zurük, so daß sie schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich nach und nach warm wird, während das geschälte Obst schon darin ist. Um das Troknen zu befördern, so müssen die Schnizen nicht nur bisweilen mit der Hand unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die andern Horden zu beiden Seiten müssen oben hin, wo die Hize immer am größten ist, die obern Horden hingegen schiebt man unten ein, damit das Obst zugleich troken werde. Um das Holz zu sparen, so muß man von Zeit zu Zeit frisch schnizen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern, sobald erstere fertig sind, die andern eingesezt werden können. — Sowohl im Dörr-Ofen, als auch auf dem Stubenofen im Winter, muß man achtsam seyn, daß die Schnizen nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzuweich sind, verderben sie nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie etwas stark getroknet sind; sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Mezen frischen Aepfeln erhält man 1 Mezen getroknete.

Fünfzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Birnen.

Von den Birnschnizen gilt dasselbe. Zu Birnschnizen sind vorzüglich: die Sommer- und

Winter-

Winter-Bon-Chrétien, oder Apothekerbirn; die Bestebirn oder Eierbirn; die Kappesbirn; die Pfundbirn; die Serasin. Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut. Hat man die Birnen geschält, und, wenn sie groß sind, zu Vierteln, wenn sie mittelmäßig sind, zu Halben geschnitten, so müssen sie auch sogleich in den schon erheizten Dörrofen kommen. Sie dürfen noch weniger länger auf einander liegen, als die Aepfelstüke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getroknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, wodurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnizen sind wegen ihres häufigen Saftes schwerer zu troknen, und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel, besonders wenn sie schon ganz mild sind. Man muß nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde sind, zum Dörrofen befördern. — Huzeln, oder ungeschälte ganze Birnen werden meistens nur von Sommerbirnen gemacht, welche doch bald verderben würden; es ist bei ihnen keine Zeit übrig, sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerem Werth, als die geschälten Birnschnizen. — Sieben Mezen frische Birnen geben einen Mezen getroknete Schnizen.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Kirschen.

Getroknete Kirschen, sowohl süße als saure, (nicht die hellrothen Glaskirschen, sondern

dern die Weichseln) sind eine vortreffliche Speise, besonders von den unten beschriebenen Arten der schwarzen Frühkirschen (welche hier auch einen starken Handels-Artikel abgeben). Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften, angenehmen Geschmak, auch ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bei vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. Die Art und Weise, sie so zu troknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnißglanz, und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe. Man streift sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf Anfangs nicht allzusehr geheizt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen, runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getroknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, die Runzeln aber noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und troknet sie vollends an der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich, und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firnißglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten, oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der

Hize schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs Neue geheizt, und die gedörrten Kirschen müssen wieder auf kurze Zeit eingesezt werden; alsdann bekommen sie wieder ihren Glanz. Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man $12\frac{1}{2}$ Pfund getroknete.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Pflaumen oder Zwetschgen, der Prunellen, Perdrigons, Mirabellen, Aprikosen, und Quitten.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschgen oder Hauspflaumen (Prunes domestica) und die Mirabellen die gemeinsten, beträchtlichsten und nüzlichsten zum Troknen. — Die Zwetschgen, welche von Vielen, besonders in Sachsen, auch Pflaumen genannt werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch ohne wurmigte seyn. Das Leztere wird dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt; wenn sie am Stiele runzlich werden, so sind sie am Delikatesten zur Speise im getrokneten Zustande; sind dann auch noch einmal so leicht und geschwind zu troknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind; die angestochnen wurmigten aber bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Wenn man

die

die Frucht nicht wohl lange hängen lassen darf, so kann man sie auch ein wenig überschütteln, die herabfallenden angestochenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äusserst ekelhaft, die krümlichten Madenexkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschgen selbst haben einen saft- und kraftlosen Geschmak; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezukert werden.

Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, wo die Zwetschgen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen Regen, wie die Kirschen, aufplazen, und dann gar geschwind faulen, oder abfallen. Die kleinen Zwetschgen sind unansehnlich, und bestehen nach dem Troknen fast nur aus Haut und Stein; die großen von guter Art schmeken ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder okulirt oder gepfropft, oder wenigstens durch Ausschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Alsdann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes die Bäume und ihre Frucht sehr.

Das Troknen der Zwetschgen selbst wird am besten im Dörrofen bewerkstelligt. Man darf aber das Feuer anfangs nicht zu stark machen, damit sie weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Man muß sie ferner oft wenden, und mit der Hand unter einander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht, (wie die Kirschen)

im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hize in die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschzen geben 10 Pfund getroknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschgen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. Man läßt die Zwetschgen großer und guter Art, die sich vom Steine lösen, recht reif und runzlich werden, schält sie dann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man zieht die blaue Haut davon ab. Lezteres kann auch durch zwei Wege geschehen; entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches noch besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, so daß sie welk werden; alsdann lassen sie die Haut fahren. Indessen ist dies alles nicht nöthig, wenn sie auf dem Baume runzlich und welk geworden sind, weil man sie dann sogleich gut schälen, und die Haut von ihnen abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und schnellsten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundetem Messerchen, oder mit einem Okuliermesser einen seichten geringen Einschnitt in die Haut, da, wo der Stiel gesessen hat, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben; das abgelöste Stükchen Haut läßt man auf der Messerklinge liegen, mit dem Daumen drükt man darauf, und sezt so das Abziehen fort. Nun wird entweder der Stein sogleich ausgedrükt,

drükt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drükt dann gelinde da, wo der Stiel gestanden hat, so, daß der Stein oben herausgeht. Jezt legt man sie zusammengedrükt wieder in den Ofen. (Die delikatesten Prunellen geben die weißen Pordrigon's; diese werden bei ihrer zarten Haut nicht geschält.) Die erste Hize des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfangs nur abwelken, und statt der alten Haut eine neue Bedekung bekommen. Denn obgleich sie nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hize aus, und das Fleisch bakt auf den Horden an, so daß sie beim Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann die Hize verstärkt werden; und wenn sie gehörig getroknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest aufeinander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hineingepreßt.

Die Mirabellen sind eine vorzüglich beliebte Kost; die hier jährlich getrokneten (die sich oft auf tausend Zentner belaufen) werden weit und breit verschikt. Sie troknen gut und bald. Nur muß man zuerst darauf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark macht, weil sonst ihr meister und beßter Saft ausfließt und verloren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man

sie

sie aber in der Sonne vollends abtroknen lassen, so ist es besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Troknen bestimmten Mirabellen nicht allzuzeitig seyn, daher nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. 250 Stük frische Mirabellen, groß und klein, wie sie vom Baume kommen, wiegen 4 Pfund und geben getroknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprikosen lassen sich auch troknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zuker und Zimmet abgestofet, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Frucht-Torten eines der beßten Gefüllsel.

Zum Troknen darf man sie nicht von einander scheiden; ihr Stein wird nur von der Seite herausgedrükt; alsdann werden die Aprikosen mit den Fingern breit gepreßt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfangs etwas gelinde seyn. Wenn sie getroknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. Zum Troknen bestimmte Aprikosen kann man sehr zeitig werden lassen, wo sie besser troknen als im vollen Safte, und gleichwohl schmakhaft werden.

Wenn man sie aber frisch vom Baume essen will, so dürfen sie nicht zu reif werden. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehligt. Im besten Geschmak und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen, oder in

ihrer angefangenen Reife abgebrochen, und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bei heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie dann matt schmeken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Renekloden und weißen Perdrigon's lassen sich auch troknen, und geben dann eine Lekerspeise. Aber ihr Troknen muß behutsam und anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen ließe.

Die Quitten troknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Schnizen, und läßt sie dann nur nicht allzu hart austroknen. Die getrokneten Quitten werden bekanntlich unter anderem Obst, besonders Zwetschgen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabei sind, einen vortrefflichen Geschmak mit.

Achtzehntes Kapitel.

Vom Aufbewahren des getrokneten Obstes, und von der Verbesserung desselben, wenn etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getrokuete Obst darf nie sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedekte Behältnisse gethan werden, denn dadurch ziehen die Oefen an, und bilden einen Schwaden, der das Obst schimmlich und verdorben macht; vielmehr muß es nicht nur erst erkalten, sondern

es ist auch allem getroknetem Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Troknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trokenen luftigen Kammer frei hingeschüttet werde. Alsdann troknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getroknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obgleich erkaltet, sogleich verschließen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten, und frei ausdünsten lassen; so würden bei jener schon im zweiten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und leztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein seyn. Ferner soll man jede Gattung Obst besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischt z. B. gern unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht gut schmeken, und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen, oder, noch besser, säuerliche Aepfel ꝛc., alsdann kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmak durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Haben wir aber die Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durcheinander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkühr ab. — Bei dem Aufbewahren des getroknеten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub

und

und allerhand Verunreinigung der Kazen, der Mäuse und vor ihrem Fraß ꝛc. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrokne, auch keinen übeln dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird es am besten in Verschläge, Kisten, Fässer, oder auch aus Stroh geflochtene große Körbe fest eingepakt, und in einer trokenen Kammer hingestellt.

Sollte man aber bei dem einen oder dem andern ein Versehen begangen haben, so, daß das Obst angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen hätte, oder von allzu langer Dauer und Alter die Milben sich einnisten wollten, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heißen Ofen gethan, und dadurch wieder verbessert und haltbarer gemacht werden; alsdann aber darf man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

Neunzehntes Kapitel.

Benuzung der frischen Birnen und Zwetschgen zu Muß und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung frischer Birnen, besonders der Sommer- und Herbstbirnen, so wie auch der Zwetschgen zur Kochung eines haltbaren Safts und des damit vermengten Obstes, welches fast in jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sachsen nennen es Muß, die Schwaben Gesulz, die Franken Honig, die Hessen Latwerge ꝛc. Den Nuzen desselben vermindert

 freilich

freilich das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche befindlich ist, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabei verschwendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in einer Haushaltung, besonders wo viele Kinder, Gesinde und Taglöhner sind, überaus nüzlich; es wird dadurch manches Stük Butter, und mancher Käse, jedoch nicht viel Brod, erspart; im Sommer ist es kühlend und gesund, und kann unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Latwerge oder Muß von Birnen ist besser und haltbarer als von Zwetschgen oder Pflaumen. Es ist auch nicht so widerstehend süß, und erfodert nicht so viele Mühe beim Kochen, weil es bei nöthiger Vorsicht nicht braucht gerührt zu werden. Es wird aber von guten süßen Birnen, oder in Ermangelung derselben von Aepfeln, frischgekelterter Most dazu erfodert, und zwar rechnet man auf einen Korb oder Wasserzuber voll geschälter und geschnizter Birnen 20 Maß Most. Dieser muß zuvor, ehe man jenes Obst in den Kessel thut, etwas einkochen und abgeschäumt werden. Sobald aber die Birnstüke hineinkommen, so muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstüke beständig im Kochen und Wallen bleiben; alsdann brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark hineinlangen, oder etwas damit umrühren. Sobald entweder dieses geschieht, oder das Feuer

nach-

nachläßt, so daß die Birnstüke in der Mitte des Kessels still stehen, so sezen sie sich, und brennen an. In diesem Falle muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird. Kocht man aber das Muß ungerührt, und man will gleichwohl die Stüke nicht ganz darin haben, (weil verrührte Latwerge ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen,) so kann man sie eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gahr ist, und der Kessel geleert wird, umrühren. Manche thun zulezt etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich lekerhaft machen will, der kann sich etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein schneiden. Die dienlichste Birn zu diesem Muß ist die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (welches den wenigsten Hausmüttern bekannt ist.) Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmakhafter und angenehmer, als Apotheker-, Bestebirn, Beurre blanc und andere Sorten. Es wird auch nicht so widerlich süß, und die Farbe ist so dunkel und schwarz, als von Zwetschgen, welches bei Sommerbirnen meistens nicht ist; Leztere bilden eine gelbliche, röthliche Latwerge; sie kochen sich auch meistens blaß; die Kappesbirn aber dunkel und roth. Ueberdieß ist bei diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will; es kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Aepfelmost keltert; aber bei Sommerbirnen ist kein Aufschub zu machen.

Das

Das Zwetschgen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um es recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schale hinein zu thun, welche dann einen Geschmak von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zu viel hievon hineinthun. Gewöhnlich werden die ausgekernten Zwetschgen nur mit etwas Wasser gekocht und bereitet. Aber mit Hollundersaft wird das Zwetschgenmuß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender Farbe, sondern auch schmakhafter und von längerer Haltbarkeit. — Der reife und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Siebe, das über den Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausgedrükt, so daß Hulse und Stengel zurükbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht und abgeschäumt werden. Jezt erst werden die aufgeschnittenen, von Steinen befreiten Zwetschgen dazu geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man sie nicht anbrennen lasse, und sie deswegen vom Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, welches Umrühren am bequemsten mit einem Butterstößer (dem Rührstoke aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Fleke am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher auch das Feuer, besonders gegen das Ende des Kochens, nicht allzu

stark werden lassen, und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger dauert es.

Die Steine aus den Zwetschgen werfe man nicht weg. Die Kerne geben ein vortreffliches Oel, das nicht nur sehr rein und hell, sondern auch einen überaus guten Geschmak hat, dem Mandelöl sehr nahe kommt, und besonders dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmak mittheilt. Wegen seiner ausserordentlichen Fettigkeit kann man mit einem Löffel voll dieses Oels so viel schmalzen, als mit zwei Löffeln voll des gewöhnlichen Baumöls.

Will man nun davon Oel bereiten lassen, so müssen erst die Steine aufgeschlagen, und die Kerne rein gesammelt werden, welches Geschäft auch Kinder verrichten können. Diejenigen Oel-Mühlen, welche auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, schiken sich hiezu am besten; man muß Erkundigung einziehen, wie viel man an Kernen zum Schlagen nöthig habe. Bei dem Schlagen selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte Masse nicht in den Wärm-Ofen kommen, wie bei Lein, Reps ꝛc., weil das Oel gar leicht durch Hize einen ranzigen Geschmak bekommt, und zum Essen untauglich wird. Wenn die Stampfen eine kurze Zeit lang gegangen sind, so daß die Zwetschgenkerne gröblich zerstoßen, und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurichten, d. i. so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden ohne daß die Stampfe durchfällt, wel-

ches

ches man daran prüft, daß die Masse sich in den Händen wie ein steifer Taig anfühlt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum Erstenmal gepreßt und das Oel in ein untergeseztes reines Gefäß aufgefangen. Auch darf man keinen Lein nehmen, wenigstens keinen Dreschlein, um die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöl, Nußöl, ist besser, wenn es vorher geschlagen und gepreßt wurde. Sehr wohl thut man, wenn man Küchentücher und nicht Saamentücher gebraucht, in welche leztere nämlich sogleich der ganze Gang hinein gefaßt und gepreßt wird. Die zum Erstenmal gepreßten Kuchen, werden dann mit gehöriger Zurichtung zum zweitenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorhin gelehrt, behandelt, und zulezt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschgen-Kerne zum Schlagen, so kann man auch Nuß-Kerne, Kürbiskerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbewahrung desselben geschieht am Besten in Töpfen von Steingut, welche dann nicht in Keller oder in ein feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer troknen Kammer hingestellt werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Muß neben den Töpfen wohl anlege, und sie einige Stunden nach dem Füllen gut rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden; auch ist es sehr gut, wenn man die Töpfe mit brauner gebratner Butter zuschmelzt. Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen verglaset seyn, sonst

dringt der Saft durch die Töpfe, zumal wenn sie noch nicht gebraucht sind.

Viele gemeine Leute krazen gern den Kessel aus, um das Hängenbleibende des Mußes zu essen. Allein wegen der Schädlichkeit des Kupfers darf man dieß nie gestatten. Am allerwenigsten aber darf man es im Kessel erkalten, oder wohl gar über Nacht stehen lassen; alsdann zieht sich erst recht das Giftige hinein, vornehmlich da man keine große verzinnte Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange sich darin halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren besteht, auch bald und noch warm wieder herauskommt, so erzeugt sich kein Grünspan.

Bei Gelegenheit des Mußkochens kann man auch zugleich, zur Ersparung des Holzes, für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birn-Most kochen, welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senf damit anzumachen, (wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Borstorfer oder Renetten-Aepfeln sehr gut ist,) sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, wodurch manches Pfund Zuker erspart werden kann. Da bei dem Latwergekochen 10 bis 12, ja 15 Stunden lang (wenigstens bei einem starken Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bei dem Zugloche des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Hize dringt, oder auch, wenn der Raum es gestattet, unter den Kessel, einen großen Topf mit gutem Birnmost, läßt ihn immer mitkochen, schäumt ihn anfangs ab,

gießt

gießt auch wohl nach, und wenn der Most in dem Topfe stark eingekocht ist, so füllt man den Saft in einen kleinern Topf. Erkaltet füllt man ihn in Bouteillen, und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Es läßt sich aber auch von Birnen ein vortrefflicher Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zukers gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen keltern zu müssen. Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen sind, und noch einige Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig auszureifen und mürbe zu werden, so schneidet man sie auf, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet die faulen Stellen sorgfältig aus, und läßt sie in einem gesäuberten Troge, worin man dem Vieh Futter zu stoßen pfleget, zerstampfen und so klein zerhaken, daß die Stüke die Größe von Haselnüssen erhalten. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht; damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bei dem ersten Kessel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Wasser nach Verhältniß des Kessels auf die zerstoßenen Birnstüke, und läßt sie so lange kochen, bis sich die Stükchen zwischen den Fingern zerdrüken lassen, worauf man sie in einer, dazu eingerichteten Presse, auspreßt. Beim Pressen muß der Sak öfters umgewendet, und aufs Neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepreßten Safte, statt des Wassers, dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann,

oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfällen (denn zu viel soll man auf Einmal nicht pressen, weil der Saft nicht länger, als 12 Stunden stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung und dann auf Säure neigt); so wird der Kessel aufs Neue wieder ausgescheuert, und der Saft gekocht. Man gibt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übrig gebliebenen Trästern von den ausgepreßten Birnstüken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto diker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das Uebrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft drei Theile eingekocht seyn, und also 36 Maß Saft, 9 Maß Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Irdene Töpfe, unverglaste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch, und

verzehrt

verzehrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zuker gespart werden; er süßet noch besser, als Zuker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmak. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zuker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zuker nimmt, zu Weinsuppen, Biersuppen, Kaltschalen, Weinkremmen, zum Einmachen der Obstarten, zu Bakwerk ꝛc.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepreßten Birnstükchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeigt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf, und läßt es sechs Wochen, oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

Wie man das verschiedene Obst zum Brannt-Weinbrennen und Essigmachen benüzen kann, werden wir später hören, wenn wir die Branntwein-Brennerei ꝛc. eigens und ausführlich behandeln.

Zwanzigstes Kapitel.

Karl Moll erzählt von fremden Ländern.

Moll war nach Vollendung seiner Studien, zehn Jahre lang Hofmeister eines jungen Gra-

Grafen, mit dem er mehrere Jahre auf Reisen war und schier die halbe Welt gesehen hatte.

Da gab es von allen Seiten Fragen über Fragen: wie es bei andern Völkern zugehe? und Moll ward von neugierigen Nachbarn bei jeder Feierstunde um Erzählungen von fremden Welttheilen angegangen.

Wißt ihr was, sagte er einst bei solcher Gelegenheit: ich müßte, wenn ich, wie bisher, Jedem von euch einzeln erzählen sollte, zu oft das Nämliche wiederholen. Ich will euch, wenn ihr euch einige Abende bei mir insgesammt versammeln wollt, Allen mitsammen erzählen, was ihr zu wissen so begierig seyd.

Die Nachbarn waren darüber sehr erfreut. Es wurde Lärm im ganzen Dorfe. Jung und Alt erschien. Moll nannte diese Versammlungen: Unterhaltungs-Abende. Wollen meine Leser sich etwa dabei auch einfinden, so kommen sie dazu gerade recht; denn so eben beginnt

Der erste Unterhaltungs-Abend.

Moll begann folgendermassen: Gemachte Reisen und ausgestandene Gefahren lassen sich zwar sehr leicht erzählen, aber ganz anders ist einem dabei zu Muthe, wenn man sie selbst bestehen muß.

In Deutschland und andern zivilisirten Ländern ist freilich wenig oder gar keine Gefahr beim Reisen; aber geht einmal mit mir über das Meer, in das Innere von Afrika!

Ich

Ich hätte mein Leben schon an der Saldanha-Bay bald eingebüßt.

„Wie so? Erzähl uns das«! riefen Alle!

Moll. Wir hielten uns daselbst längere Zeit auf, um Erfrischungen zur weitern Reise aufzunehmen. Der Schiffskapitän nahm uns öfters auf die Jagd in die am Meere liegende Wildniß.

Eines Tages gingen er und ich ganz allein dahin. Gegen Abend hatte ein Ungefähr uns von einander getrennt, und, gerade als wollte das Schiksal mich auf Einmal mit den Gefahren bekannt machen, die mir bevorstehen, bekam ich jezt zuerst eine ganz unerwartete und etwas starke Probe davon. Nämlich die Flintenschüsse, die ich hie und da that, jagten eine kleine Gazelle auf.

Eine Gazelle? fragten die Zuhörer. Was ist denn das?

Moll. „Es ist ein gemsenartiges Thier. Mein Hund verfolgte es, blieb sodann vor einem sehr großen Gebüsche stehen, fing an zu bellen, und ging in Einemfort um den Plaz herum. Ich glaubte, die Gazelle habe sich darin verstekt, und lief in der Hoffnung hin, daß ich sie nun schießen würde. Durch meine Gegenwart und durch meinen Zuruf ward mein Hund immer eifriger. Nun erwartete ich jeden Augenblik, daß die Gazelle hervorkommen würde, doch endlich war ich des vergeblichen Stehens müde, ging selbst in das dike Gebüsch hinein,

und

und schlug rechts und links die Zweige auseinander, vor denen ich nicht weiter gehen konnte. Aber wie soll ich den Schreken, das Entsezen schildern, das mich erstarrte, als ich bis Mitten in das Gebüsch gekommen war, und da ein ungeheures, wüthendes Panterthier erblikte!

Seine Bewegungen bei meinem Anblike, seine funkelnden auf mich gehefteten Augen, sein vorgestrekter Hals, seine halb offene Kehle, sein dumpfes Geheul — alles schien mir mein Verderben anzukündigen, und ich hielt mich schon für zerrissen.

Indeß rettete mich mein Hund durch seinen ruhigen Muth. Er hielt das Thier zurük, und macht daß es zwischen Furcht und Muth schwankte. Ich ging nun ganz sachte aus dem Gebüsch heraus; mein vortrefflicher Hund that es mir nach, und blieb dicht neben mir. Endlich gelangte ich wieder ins Freie, und nahm nun meinen Weg so geschwind als möglich nach dem Posten, wobei ich mich indeß öfters umsah. Während dessen hörte ich von Zeit zu Zeit in der Entfernung Flintenschüsse, und urtheilte ganz richtig, daß sie von meinem Gefährten kämen; es ward aber Nacht, und ich fühlte keinen Beruf in mir, ihn aufzusuchen.

So ließ ich ihn dann nach Belieben schiessen. Als er endlich, aber sehr spät nach Hause kam, verwunderte und freute er sich gleich stark darüber, daß er mich noch gesund und unbeschädigt sah. Wie er mir gestand, schloß er aus der Art, wie mein Hund bellte, daß ich

auf

auf eine Hyäne oder Tieger gestoßen seyn müßte, und da er seine Flintenschüsse nicht beantworten hörte, so hatte er wirklich schon geglaubt, ich sey in Stüken zerrissen. Als ich ihm mein Abenteuer umständlich erzählte, lachten wir am Ende Beide recht herzlich; aber da er seinerseits mich belehrte, was ich bei diesem Vorfalle hätte thun müssen; so bedauerte ich, daß ich nicht auf den Panther geschossen hatte. Indeß, ich war in dem Vaterlande der wilden Thiere ganz neu, hatte jezt zum ersten Male eines unter solchen Umständen gesehen, und konnte also freilich nicht von selbst wissen, wie man sich mit Panthern zu benehmen habe. — So brachte ich meine Musse hin, und bereitete mich unvermerkt auf größere Gefahren vor.«

Die ganze Gesellschaft war stille. So mancher junge Brausewind wünschte sich wohl auch hinaus und einem Panther oder Löwen gegenüber. Mancher war wieder froh, daß er hübsch zu Hause im Troknen saß.

Sage uns doch, fing ein alter Bauer an, ob es wahr ist, daß in Afrika die Menschen gleich dem Viehe als Sclaven verkauft und von europäischen Pflanzern zur Feldarbeit gebraucht werden?

Moll. Das ist leider wahr. Dieser schändliche Sclavenhandel wird hauptsächlich auf der Küste von Guinea getrieben.

Das Eigenthumsrecht einiger Menschen über andere, ist in Guinea allgemein eingeführt, jedoch mit der Einschränkung, daß keiner seine

Leib-

Leibeigenen verkaufen darf, wenn sie nicht entweder als Kriegsgefangene in seine Gewalt gekommen, oder ihm zur Vergütung irgend eines erlittenen Unrechts von einem andern Eigner geschenkt worden sind.

Dieß Gesez, welches zum Besten des gebornen Sclaven gemacht zu seyn scheint, damit er bei seiner Familie und in seinem Vaterlande bleiben könne, wird auf mannigfaltige Weise durch List vereitelt.

Diejenigen Eigner, welche Lust haben, ihre Sclaven an Europäer zu verkaufen, bereden sich, erdichten irgend eine zwischen ihnen entstandene Streitigkeit, führen zum Schein einen kleinen Krieg miteinander, worin der Eine seine Sclaven von dem Andern zu Kriegsgefangenen machen läßt, oder auf den man einen Frieden schließt, worin der Eine dem Andern zur Vergeltung für das erdichtete Unrecht eine gewisse Anzahl Sclaven abtritt. Mit Diesen kann dann Jeder machen, was er will.

Die kleinen Könige in Guinea führen aus eben dieser abscheulichen Ursache fast beständig Krieg mit einander; und so viel Leute ein jeder darin fängt, so viel verkauft er in die Sclaverei. In einer gewissen Entfernung von den Küsten befinden sich Herren, die um die Dörfer herum alles, was man daselbst antrifft, auffangen und entführen lassen.

Man wirft die Kinder in die Säke, den Männern und Weibern legt man einen Knebel an, um ihr Geschrei zu erstiken. Werden die

Räuber selbst von andern aufgefangen, und wird dann Derjenige, der sie ausgesandt hat, zur Rechenschaft gezogen: so läugnet er, daß es auf seinen Befehl geschehen sey, und zum Beweise dessen, läßt er diejenigen, die er zum Menschenraube ausgesandt hatte, selbst an die Schiffe führen, und daselbst verkaufen.

Von den Küsten, wo dieser abscheuliche Gebrauch, mit Menschen zu handeln, zuerst entstand, hat er sich nach und nach auf einige hundert Meilen weit in das Innere von Afrika verbreitet. Das Fortschleppen der Unglüklichen von da bis zu den Schiffen, auf welchen sie weggeführt werden, geschieht auf folgende Art:

Die Sclavenhändler thun sich in Gesellschaften zusammen, um einen einzigen großen Zug auszumachen. Jeder Sclave ist mit so vielem Wasser, und Lebensmitteln beladen, als er in den dürren Sandwüsten, welche man durchreist, zu seinem Unterhalte nöthig hat. Um aber dem Entlaufen vorzubeugen, hat man folgendes sinnreich grausame Mittel erdacht:

Man stekt den Hals eines jeden Sclaven in eine hölzerne Gabel, acht bis neun Schuh lang. Diese Gabel wird mit einem umgeschlagenen eisernen Nagel hinterwärts zugemacht, so, daß der Kopf nicht durch kann. Der Stiel der Gabel, welcher von sehr schwerem Holze ist, hängt vorn herunter, und hindert Den, der daran befestiget ist, dermaßen, daß er weder gehen noch die Gabel aufheben kann. Will man sich nun aber mit ihnen in Marsch sezen,

so

so werden die Sclaven alle hinter einander in eine lange Reihe gestellt. Dann befestiget man den Stiel jeder Gabel auf des Vormanes Schulter, und so von von Einem zum Andern bis an den Ersten, dessen Gabelstiel von Einem der Führer getragen wird. Auf diese Weise wird es Jedem unmöglich gemacht, sich durch die Flucht in Freiheit zu sezen.

Die ganze Gesellschaft war bei dieser Erzählung zu Thränen gerührt.

Moll fuhr fort:

Und nun vernehmt, wie groß die Zahl Derer sey, welche auf diese Weise jährlich in die grausamste Sclaverei gerathen. Im Jahre 1768 sind aus Afrika überhaupt über 100,000 Sclaven gegangen.

Davon kauften:

Die Engländer für ihre Inseln	53100
Ihre Anbauer im nördlichen Amerika . . .	6300
Die Franzosen	23500
Die Holländer	11300
Die Portugiesen	8700
Die Dänen	1200
Das macht zusammen . .	104100

Ein guter Theil dieser Unglüklichen stirbt gemeiniglich schon während der Ueberfahrt nach Amerika, weil sie auf den Schiffen, in engen Räumen, wie das Vieh, das man zu Markte führt, zusammengepakt werden. Alle Jahre werden freilich nicht völlig so viel ausgeführt; aber im Durchschnitt kann man doch die Zahl

 der:

derselben jährlich wenigstens auf 60,000 rechnen. Für jeden Sclaven bezahlt man jezt in Guinea ungefähr 79 Rthlr. Afrika empfängt also jährlich für verkaufte Menschen 4,840,000 Rthlr.

Nichts ist abscheulicher, als die Lebensart, wozu diese armen Schwarzen in Amerika verdammt sind. Ihre Wohnungen bestehen in engen, unbequemen und ungesunden Hütten. Ihr Bett ist eine Hürde, die eher ihren Leib zerbrechen, als ihm zur Ruhestätte dienen kann. Einige irdene Töpfe, einige hölzerne Schüsseln machen ihren ganzen Hausrath aus. Einige Lappen von grober Leinwand, die einen Theil ihrer Blöße deken, schüzen sie weder vor der unerträglichen Sonnenhize, noch vor der gefährlichen Kühlung der Nacht. Sie bekommen mit den unreinsten Thieren einerlei Speisen, und auch hievon kaum genug, um ihr elendes Leben kümmerlich hinzuhalten.

„Ach Gott!“ riefen hier Mehrere aus: „wie dankbar müssen wir Dir seyn, daß wir in Europa, in einem gesitteten Lande geboren, und unter dem Schuze der Geseze mit unserm Leibe und Eigenthume gesichert sind?“

Moll. Bei diesem Mangel an Allem, wird der unglükliche Schwarze in einem brennend heißen Erdstriche unter der Peitsche unempfindlicher Treiber zu beständiger Arbeit verdammt. Nach Sonnenuntergang ruhen alle Thiere von ihrer Arbeit aus; nur der unglükliche schwarze Mensch darf dieses nicht hoffen; die seinigen werden nur verändert.

Bei einbrechender Nacht muß er kleinere Arbeiten verrichten, worunter seine Geduld gänzlich ermüdet, nachdem des Tages Last bereits alle seine Kräfte erschöpft hat.

Diejenigen Pflanzer, die viel Land haben, geben ihnen gemeiniglich etwas Aker, worauf sie ihren Lebensunterhalt selbst zu gewinnen sich bestreben müssen. Aber zur Bearbeitung desselben verwilliget man ihnen in vielen Gegenden nur einen Theil vom Sonntage, und die wenigen Augenblike, die sie anderen Tagen von ihrer Essenszeit abbrechen können. In andern Gegenden verwilliget man ihnen einen andern Tag, um entweder durch Arbeiten, oder durch Plündern in den benachbarten Wohnplätzen so viel zu gewinnen, als sie die Woche hindurch zu ihrem Unterhalte nöthig haben.

Zur Rechtfertigung dieser unerhörten Grausamkeit haben die Weißen das Vorurtheil verbreitet, die Schwarzen wären nicht wie andere Menschen; durch vernünftige Vorstellungen ließe sich nichts mit ihnen ausrichten; sie hätten weder Zuneigung noch Gefühl; man müsse sie also wie das Vieh behandeln. Wie unwahr aber dieses sey, das beweisen Diejenigen unter ihnen, die so glüklich sind, vernünftige Herren zu haben, welche menschlich mit ihnen umgehen. Diese geben häufig die bewunderungswürdigsten Proben der Treue und Liebe.

Ein-

Einundzwanzigstes Kapitel.

Karl Moll sezt seine Erzählungen von fremden Welttheilen fort.

Ein junger Bauer, der an Büchern viel Freude, und von fremden Welttheilen schon Manches gelesen hätte, warf die Frage auf: wie denn ursprünglich diese wilden Menschen von unserem Erdtheile so weit weg hinüber über die Meere gekommen seyn mögen?

Moll. Man weiß hierüber freilich nichts Bestimmtes zu sagen; doch — wir wissen ja, daß schon Noah der Verfertiger und Steuermann eines der grösten Schiffe war, das auf grenzenlosen Wassern schwebte. Konnte sich die Nachricht davon nicht bis auf seine Nachkommen erhalten haben? Konnten sie nicht davon die Idee hernehmen, auf einem ruhigern und eingeschlossenem Meere zu schiffen?

Bauer. Ah! davon steht ja kein Wort in alten Nachrichten geschrieben?

Moll. Daß uns die Nachrichten davon fehlen, ist noch kein Beweis, daß es nicht geschehen sey. Die Kunst der Schifffahrt hat das nämliche Schikfal gehabt, wie alle menschlichen Künste. Sie wurde erfunden, war eine Zeitlang im Wachsen, nahm wieder ab, wurde vergessen, aufs Neue wieder erfunden, und zu gröseren Vollkommenheiten gebracht.

Ein anderer Bauer. Ist es denn wahr, daß diese wilden Völker ganz nakt gehen?

Moll.

Moll. Die mehreren Völkerschaften in Afrika gehen ganz nakt. In Amerika sind die Menschen dermal so gebildet, wie wir. Doch gibt es noch immer einige Inseln, deren Einwohner nakte Wilde sind.

Bauer. Was werden solche wilde Völker geschaut haben, als die ersten europäischen Schiffe bei ihnen landeten!

Moll. Und was werden auch die Europäer geschaut haben. Sie fanden weder Wein, noch Korn, noch Oel. Die Einwohner lebten von Hülsenfrüchten, Wurzeln, Fischen und Thieren.

Bauer. Ei! Wie können sie denn bei solcher Kost das Leben fortbringen?

Moll. Die Natur ist genügsam. Unsere alten Deutschen haben ja auch auf ähnliche Art gelebt. Diese Wilden sind gesünder, höher und stärker, als wir. Besonders zeichnen sie sich aber vor den Europäern durch die Schärfe ihrer Sinne aus.

Wenn sie ihre Feinde aufsuchen wollen, so dürfen sie nur einige Fußstapfen sehen. Wenn diese einem Europäer gleich ganz undeutlich vorkommen, so können sie doch voraus anzeigen, wie viele Personen, und seit wie langer Zeit sie da gegangen. Sogar die Nationen wissen sie daraus zu unterscheiden. Sie suchen deswegen auf ihren Märschen nichts so sorgfältig zu verbergen, als ihre Fußstapfen. So vortrefflich ihr Gesicht ist, eben so ein zartes Gehör und feinen Geruch haben sie; sie riechen das Feuer lange vorher, ehe sie es auf andere Art entdeken. Wenn sie daher auf dem Marsche sind, so machen

sie

sie nicht gerne Feuer an, damit sie von Andern nicht in der Ferne durch den Geruch möchten entdekt werden.

So stark nun die Sinne der Wilden sind, eben so stark sind auch diejenigen Geisteskräfte, die zunächst von den Sinnen abhangen. Wir rechnen zuvörderst ihre Einbildungskraft hieher, die bei ihnen sehr stark ist. Sie brauchen nur ein einziges Mal an einem Orte gewesen zu seyn, um eine richtige Vorstellung davon zu haben; und diese vergeht gewiß so leichtlich nicht wieder. Sie gehen durch die weitläufigsten und wildesten Wälder, ohne sich zu verirren.

Bauer. Haben sie unter sich auch eine ordentliche Sprache?

Moll. Freilich — und zwar sehr bilderreich. Dieß ist die Eigenschaft aller Sprachen, wenn sie noch nicht durch die Kunst verfeinert sind; reich an Bildern, und arm an bestimmten Ausdrüken. Man erzählt uns einige artige Histörchen von ihnen. Einer von der Nation der Uttawas wurde einst von einem Europäer gefragt, ob er wohl wisse, woraus der Branntewein, wornach er so begierig wäre, gemacht würde? Der Wilde war gleich mit der Antwort fertig: aus Zungen und Herzen; denn fuhr er fort, wenn ich Branntewein getrunken habe, so bekomme ich so viel Herz, daß ich mich vor keinem Menschen fürchte, und kann so fertig reden, daß es ein Wunder ist.

Bauer. Aber Bücher, wie wir, und die Schreibkunst haben sie doch wohl nicht?

Moll.

Moll. Sie haben keine Buchstaben; es dienen ihnen aber die Muscheln zu einem Erinnerungszeichen, die sie als Urkunden ihrer Verträge, Geschichte und Handlungen brauchen.

Sie haben ferner ein ganz unvergleichliches Gedächtniß.

Sie brauchen dabei keines von den Hülfsmitteln, die wir Europäer erfunden haben, um dem unsrigen zu Statten zu kommen. Man muß sich wundern, wie viele Sachen, und in welcher Ordnung, und wie umständlich sie solche zuweilen vortragen. Sie haben lederne Riemen mit Muscheln von verschiedenen Farben besezt, oder kleine gefärbte Stäbchen, die ihnen ganz leserliche Chroniken sind. Diese sind ihre Erinnerungszeichen, und vermittelst derselben können sie in einem Vortrag, der oft etliche Stunden dauert, alle in der Generalversammlung ausgemachte Punkte vortragen. Sie vergessen nichts, ja man hört sie nicht einmal in ihrer Rede stoken.

Bauer. Das ist ja zum Erstaunen! Man schimpft ja also wohl bei uns einen Menschen, den man als wild und roh schelten will, mit Unrecht einen Hottentotten!

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Karl Moll erzählt von dem Lande der Hottentotten.

Moll antwortete: Du scheinst der Meinung zu seyn, daß man die Wilden Alle Hottentotten nenne. Dieses ist aber nicht

der

der Fall. Die Hottentotten sind zwar Wilde; aber nebst ihnen gibt es noch viele wilde Völker mit andern Namen, z. B. die Birmanen, Tscherkessen, Tataren, Caraiben, Irokesen ꝛc.

Bauer. Aha! jezt begreife ich's. Es ist eben, wie man bei uns Europäern einen Unterschied zwischen Türken, Deutschen, Russen, Franzosen, Griechen, Spaniern, Böhmen und Schweden macht.

Moll. Das hast du errathen.

Bauer. Die Aergsten unter den Wilden werden aber wohl doch die Hottentotten seyn, weil man so einen eigenen Schimpfnamen darauf gelegt hat?

Moll. Einige Reisebeschreiber sprechen übel von ihnen. Ich aber habe sie gar nicht so roh, oder dumm, oder bös gefunden. Ja, ich habe bei ihnen einen Menschen kennen lernen, der mir ein innigster Freund, der mir ein Bruder war.

Junger Bauer. O! erzähl' uns doch mehr davon!

Moll. Wenn man in die Länder der Wilden reiset, so bekommt man von den Hauptplätzen weg, aus denen man gleichsam aus der Civilisation in die Wildheit tritt, eine Begleitschaft von solchen Wilden, welche unter irgend einem Herren stehen, und die ich zahme Wilde nennen möchte.

Wir nahmen in das Land der Hottentotten vom Kap aus eine solche Begleitung mit.

Jun-

Junger Bauer. Halt! Was ist denn der Kap?

Moll. Es ist eine von allen Nationen der Welt bewohnte Stadt am Vorgebirge der guten Hoffnung jenseits des Meeres, zu der ich von Amsterdam weg nach einer Fahrt von drei Monaten und zehn Tagen gelangte.

Bauer. Und Tag und Nacht immer auf dem Meere?

Moll. Das versteht sich. Ich war nun aber auch bereits in einem ganz neuen Lande, in das ich mich, wie durch einen Traum versezt sah. Alles schien mir majestätisch, und schon maß ich die ungeheuern Wüsten, die ich durchwandern wollte, mit den Augen; denn ich war nicht wenig begierig, das neue Land kennen zu lernen.

Nun, von dieser Kapstadt aus, wie gesagt, bekamen wir in das Land der Hottentotten eine Begleitschaft von eingebornen Hottentotten.

Bauer. Ho! denen hätte ich mich nicht anvertraut!

Moll. Mein Graf erhielt für seine eigene Person einen Hottentotten, Namens Klaas. Er erhielt ihn als einen Menschen, auf dessen Muth und Treue er sich verlassen könne. Indeß, da mein Graf sich weniger von der Reise-Gesellschaft zerstreute, als ich, so nahm ich unsern Begleiter meist an meine Person zu kleinen Absprüngen — von unserer Reiseroute weg.

Bauer. O! dem Kerl hätt' ich allein nie getraut.

Moll.

Moll. Sein Herr ist uns ja für dessen Treue Bürge gestanden. Er sagte ihm, er müsse sich schlechterdings nicht von meinem Grafen oder von mir trennen, und wenn er dann mit uns wohlbehalten nach dem Kap zurükkomme, und wir ihm ein gutes Zeugniß geben, so soll er noch eine große Belohnung haben.

Wenn ich nun so mit ihm allein auf einige Seitenwege abstach, so verließ er mich auch keinen Augenblik, und als ich ihm einmal durch ein Ungefähr aus dem Gesichte kam, suchte er mich allenthalben, wiewohl vergeblich. Er rief mich mit halb erstikter Stimme, wandte sich hierauf an seine Kameraden, warf ihnen vor, daß sie mich in der Gefahr feigherzig verließen, sagte ihnen, was sie erwarten müßten, wenn sie ohne mich nach dem Kap zurükkehrten, und erklärte dann, er wolle mich tod oder lebendig wieder finden und mit mir sterben.

Bauer. Was sagte denn der Graf?

Moll. Er wußte selbst nicht, wo ich hingekommen war, doch stellte er sich wohl vor, daß ich würde geschossen und hiedurch das Signal nach Hülfe gegeben haben, wenn mir ein Unglük zugestoßen wäre. Ich selbst aber hatte wirklich die Spur der Gesellschaft verloren, und schoß endlich meine Flinte ab.

Mein Flintenschuß war nun das Signal zu allgemeiner Freude. Ich sah mich bald von der ganzen Gesellschaft umringt, und mein lieber Klaas schloß mich fest in seine Arme. Er küßte

wechselweise mein Gesicht und meine Kleider, und seine Kameraden strekten die Hände nach mir aus, als wollten sie mich um Verzeihung bitten. Ich beruhigte sie; denn meine Empfindung bei dieser rührenden Scene war zu süß, als daß ich sie durch unnüze Vorwürfe hätte verderben mögen. Seit diesem Tage sah ich den Klaas als meines Gleichen, als meinen Bruder an.

Bauer. Und das war ein Hottentott?

Moll. Mit Leib und Seele, lieber Rall!

Nachdem wir drei Tage tiefer in das Land gedrungen waren, machten uns unsere Hottentotten auf die Spur eines Elephanten aufmerksam. Ich hatte in meinem Leben noch nie einen Elephanten gesehen.

Bauer. Gibt es denn da Elephanten?

Moll. Freilich. Elephanten, Tieger, Hyänen, Löwen, Büffel, ungeheure Schlangen u. s. w. sind da und in allen heissen Ländern zu Hause.

Bauer. Nein, Gottlob! da ist es mir bei uns doch lieber!

Moll. Als wir dieser Spur einige Stunden mit vieler Beschwerlichkeit durch ein Gebüsch voll Dornen nachgegangen waren, kamen wir endlich an eine sehr lichte Stelle, wo nur junger Anflug und einige Sträuche standen. Hier machten wir Halt. Einer von den Hottentotten kletterte auf einen Baum, sah sich nach allen Seiten um, und gab uns dann dadurch, daß er den Finger auf den Mund legte,

das Zeichen, daß wir uns ruhig halten sollten. Dann machte er die Hand mehrere Mal auf und zu —

Bauer. Warum denn das?

Moll. Um uns damit anzudeuten, wie viele Elephanten er sehe. — Als er wieder herunter gestiegen war, überlegten wir, was zu thun sey, und beschlossen, uns den Thieren unter dem Winde und so unmerklich, als wir nur könnten, zu nähern.

Da mir das Leben meines Grafen viel theurer, als mein eigenes war, schikte ich ihn mit andern Gesellschaftsgliedern, die der Gefahr nicht trauten, in Sicherheit zurük.

Bauer. Hattest du denn dem Grafen etwas zu befehlen?

Moll. Ich war ja sein Hofmeister.

Bauer. War denn von den Elephanten so viel Gefahr zu besorgen?

Moll. Das wirst du bald hören! —

Ich und Klaas gesellten uns zusammen. Klaas führte mich nun durch das Gesträuch ganz nahe zu einem von den Ungeheuern hin. Wir waren schon ganz dicht dabei, und doch sah ich es nicht. Ich stand nämlich auf einer Anhöhe über dem Elephanten; und nun mochte mein braver Hottentott winken, so viel er nur wollte: ich sah immer weit vor mir hin, und konnte mir nicht einbilden, das, was ich etwa zwanzig Schritte unter mir hatte, und was ganz unbeweglich da lag, sey etwas anders als ein Stük Felsen.

Bauer. Wie? So groß ist ein Elephant?

Moll. Und so stark, daß er auf seinem Rüken ein kleines Haus, und über dreisig Mann darin tragen kann.

Endlich ward ich durch eine kleine Bewegung des Elephanten aufmerksam. Er drehete jezt den Kopf, der mir bisher durch den übrigen ungeheuern Körper verborgen worden war, unruhig nach mir hin. Nun legte ich augenbliklich meine große Flinte auf die Stüze, und schoß ihn so glüklich vor die Stirn, daß er todt niederfiel.

Ueber den Schall geriethen sogleich die andern, etwa dreisig an der Zahl, in Schreken, und flohen mit der größten Geschwindigkeit.

Bauer. Nun — wenn sie vor den Schüssen fliehen: was ist denn da für Gefahr dabei?

Moll. Das war auch nur das Vorspiel eines weit lebhaftern Auftrittes. Einer aus der Gesellschaft hatte auf einen andern Elephanten geschossen, aber ihn nicht getödtet, sondern nur gefährlich verwundet. Er nahm die Flucht, und wir verfolgten ihn. Er legte sich zuweilen nieder, stand dann wieder auf, um von Neuem zu fallen. Wir verfolgten ihn aber immer, und brachten ihn durch Flintenschüsse wieder zum Aufstehen. So kamen wir endlich in hohes Gesträuch, zwischen dem sich hin und wieder auch abgestorbene und umgestürzte Baumstämme befanden. Bei dem vierzehnten Schusse wandte der Elephant sich endlich wüthend gegen den

Hottentotten, der ihn gethan hatte. Durch den fünfzehnten ward seine Wuth noch vermehrt; und der Hottentotte, von dem er kam, sprang auf die Seite und rief uns zu, wir sollten uns in Acht nehmen. Ich war nur fünf und zwanzig Schritte von dem Elephanten entfernt, und, die Munition ungerechnet, mit meiner dreisig Pfund schweren Flinte beladen. Ich floh wohl, so eilig ich konnte; aber in jedem Augenblike kam der Elephant mir näher. Halbtodt, und von Jedermann aus der Gesellschaft verlassen (meinem Klaas ausgenommen, der mir zu Hilfe eilte,) hatte ich nun weiter kein Rettungsmittel mehr, als mich nieder zu werfen, und mich hinter einem großen umgefallenem Baumstamme zu verbergen.

Kaum hatte ich das gethan, so war auch der Elephant schon da, und schritt über den Stamm weg. Aber jezt gerieth er über den Lärm, den die Gesellschaft aus Entsezen machte, von Neuem in Schreken, und stand horchend still.

Von dem Orte aus, wo ich verstekt lag, hätte ich ihn wohl schießen können, da meine Flinte zum Glük geladen war; aber er hatte schon so viele Kugeln vergeblich bekommen, und stand mir überdieß so wenig schußrecht, daß ich nicht hoffen konnte, ihn durch meinen Schuß zu tödten.

So blieb ich denn unbeweglich liegen, und erwartete mein Schiksal. Die Gesellschaft war meinetwegen in äusserster Angst und rief mir von allen Seiten zu, worauf ich ihnen dann

frei-

freilich nicht antwortete, und nur immer mit den Augen meinem Klaas zuwinkte, stehen zu bleiben, um sein Leben zu schonen.

Endlich drang die Gesellschaft, ohne zu schießen, in Masse mit verzweifelndem Geschrey auf den Elephanten heran. Dieser kehrte nun unerschroken um, und sprang zum Zweitenmal sechs Schritte weit von mir über den erwähnten Baumstam weg. Bald nachher kam er uns gänzlich aus dem Gesichte; indeß zeigten die blutigen Spuren, die er hinterließ, in welch einen gefährlichen Zustand wir ihn gesezt hatten.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Noch tiefere Reise in das Land der Hottentotten.

Moll. Ihr könnt euch denken, daß es ein eben so mühsames als gefährliches und irrsames Reisen ist in einem Lande ohne alle Wege und Strassen, in einer Wildniß, wo man alle Augenblike in Gefahr ist, von wilden Thieren oder wilden Menschen angefallen zu werden.

Ein Bauer. Man kann sich wohl am Ende ganz verirren und gar nicht mehr zurük finden?

Moll. Man merkt möglichst auf den Stand der Sonne und der Sterne; auf die Lage der Berge und Thäler, drükt sich so den Charakter und die Physiognomie einer Gegend in die Phantasie, und sucht sich darin zurecht; bezeichnet wohl auch hinter sich den genommenen Weg durch Wegzeichen.

Uebrigens haben die Hottentotten, und überhaupt alle Wilden, ganz erstaunliche Uebung und Schärfe ihrer Sinne, womit sie sich zurecht zu finden wissen. Sind sie z. B. auf der Jagd, so finden sie selbst auf einem dürren Boden, wo das Wild gar keine Spur der Fußtritte zurük läßt, mitten unter abgefallenen und von dem Winde zerstreuten Blättern, dennoch die Spur heraus. Ein umgedrehtes oder abgrissenes grünes Blatt, ein kleiner Zweig, der so oder anders eingeknikt ist, und viel dergleichen, Umstände, sind für sie die sichersten Kennzeichen. — Sie spüren, wenn sie in Wäldern und Wüsteneien sich verirren dadurch, daß sie das Gesicht, nach allen Seiten hinwenden, einen Fluß oder Teich — und wissen darnach ihren Weg zu richten.

Bauer. Ei, das ist ja erstaunlich!

Moll. Hunde und zahme Affen, die man auf solchen Reisen bei sich hat, wittern auf sehr weite Streken die Quellen, woraus die Gesellschaft ihren Durst löscht, der sie wegen Seltenheit des Wassers in solchen Wüsten oft plagt. Ich bin überzeugt, daß auch der Mensch, eben wie sie, diese Kräfte vom Schöpfer erhalten habe; aber durch seine — Verderbniß, oder Kultur? — hat er sie allmälich verloren.

Bauer. Das müssen erstaunlich frische Leute seyn, die Hottentotten!

Moll. Die Hottentottischen Weiber, die weder Ambra, noch Bisam, noch Meth und all das Schlekwerk kennen, das unsere Weiber

schleken,

schleken, wissen nichts von europäischen Vapeurs, Krämpfen und Magenschwächen.

Bauer. Erziehen sie aber doch ihre Kinder christlich und ehrbar, wie wir?

Moll. Christlich? wohl nicht, weil sie Heiden sind, oder wie ihr sie nennen wollt. Ehrbar aber, nach ihrer Art, erziehen sie sie schon. Ja, sobald die Hottentottinnen Mütter sind, erfüllen sie mehr als die Weiber an irgend einem andern Orte die Pflichten dieses ehrwürdigen Standes, und widmen sich ganz allen den schweren Bemühungen, die er erfodert.

Das Kind kömmt von seiner Geburt an gar nicht von dem Rüken seiner Mutter. Diese befestigt ihre süße Last mit einer Schürze, welche sie und das Kind umgibt. Eine andere Schürze, die mit Riemen unter dem Gefäße des Kindes fest gemacht ist, hält es, daß es nicht heruntergleiten kann.

Bauer. Sie können also doch Leinwand oder Leinenzeug und derlei Kleidungsstüke verfertigen?

Moll. Nein. Diese Schürzen sind aus Thierhäuten gemacht.

Eine Bäuerinn. Also haben sie für das Kind auch keine Wiege?

Moll. Die Thürhaut-Schürze, die beinahe einer Jagdtasche ähnlich sieht, ist die ganze Wiege des Neugebornen.

Bäuerinn. In diesem Sake schreit sich ja das Kind zu todt.

 Moll.

Moll. Warum denn das? Ihr Weiber eben verzärtelt und verderbt eure Kinder gleich von der Geburt her durch euer Schaukeln und Hätscheln, durch Schnuller und Säfteln und wie Alles heißt.

Bäuerinn. Ei! wenn halt die Kinder so weinen und winseln.

Moll. Das neugeborne Kind einer Hottentottinn in der Thierhaut-Schürze, von dem man weiter nichts als den Kopf sieht, weint und winselt niemals, außer wenn es Lust zu saugen hat. Alsdann dreht die Mutter es um, und legt es sich an die Seite, ohne daß sie es deshalb auszupaken braucht. So kommt das Kind nie von der Seite der Mutter. Die Mutter mag zur Arbeit oder zum Tanz gehen, niemals legt sie ihr Kind ab.

Wenn man glaubt, das Kind sey nun alt genug, sich selbst helfen zu können, so legt man es vor der Hütte an die Erde. Durch vieles Kriechen entwikelt es dann seine Gliedmassen von Tag zu Tage, und lernt aufrecht sehen; allmälich bekommt es mehr Dreistigkeit, und in Kurzem wird es stark genug, um laufen, und Vater und Mutter begleiten zu können.

Diese so ungekünstelte, so natürliche Methode ist wohl so viel werth, als unser mörderisches Wikeln, welches die Brust eindrükt und zusammen preßt. Das Mißverhältniß zwischen der Kraft der Beine und der Schwere des Körpers, welche unsere Kinder herunter zu hangen nöthigt, macht sie oft lahm, schwächt ihre

Gesund-

Eine Hottentottin.

Ein Hottentott.

Gesundheit und verunstaltet sie auf ihre ganze Lebenszeit. In Amerika oder in Afrika unter den Wilden habe ich keine Hinkende oder Buklichte angetroffen, die nur in Europa zu sehen sind.

Bäuerinn. Ei, das kann ich ja doch nicht glauben, daß die Kinder mehr gedeihen oder bessere Gliedmassen bekommen, wenn man sie weniger wartet.

Moll. Verstehe mich nicht unrecht. Zwischen wenig Warten und Verhätscheln ist ein Unterschied. Nimm nur ein Beispiel zwischen Stadtkindern und Bauernkindern. Sind nicht die Bauernkinder schon um so frischer, gesünder, stärker, robuster, gegen Wind und Nässe abgehärteter, als die Stadtkinder, je weniger sie von Jugend auf von jenen Hätscheleyen wissen, womit man die Stadtkinder in warme Polster und geheizte Zimmer preßt?

Dreiundzwanzigstes Kapitel.

Noch nähere Auskunft über die Hottentotten.

Moll. Der Hottentott weiß nicht, das Mindeste von dem Akerbaue; er säet nicht, er pflanzt nicht, er erntet nicht.

Bauer. Und hat doch zu leben? Ei, da möcht' ich gleich ein Hottentott seyn.

Moll. Findest du nicht daß deine Ochsen und Pferde besser thun, wenn sie im Sommer arbeiten und dafür im Winter Futter im warmen Stalle finden, als wenn sie nie arbeiteten, aber

auch

auch im Winter in der Wildniß bleiben müßten? Die Hottentotten haben zwar keinen Winter, (in ihrem Lande ist ewiger Sommer;) aber in ihrer wilden Lebensart ohne Feldbau verbringen sie nur doch ein höchst trauriges, dabei auch mühsames Daseyn.

Bauer. Haben sie auch kein Vieh?

Moll. Der weise und gütige Schöpfer hat in alle Welttheile, wo Menschen sind, auch Thiere mancher Art zu ihrer Nahrung eingesezt. Die Hottentotten haben Ochsen und Kühe wie wir; aber da sie keine Stallfütterung kennen, verlaufen und zerstreuen sich ihre Heerden unabläßig in die Wildnisse. Jeder hat daher am Tage genug zu thun, die zerstreuten Heerden zu hüten, theils damit sie sich nicht verlaufen, theils damit sie nicht von den Raubthieren angefallen werden, die ihnen beständig nachstellen. Zweimal muß man sie täglich reinigen und melken. Ferner muß man Matten verfertigen, troknes Holz zum Nacht-Feuer suchen —

Bauer. Wozu brauchen sie denn ein Nachtfeuer?

Moll. Um sich und ihre Heerden vor den wilden Thieren zu sichern. Denn wo Feuer ist, geht kein wildes Thier in die Nähe, und du kannst einen Löwen oder Wolf mit einem Spanlicht verjagen.

Die geringern Arbeiten, als: Wurzeln sammeln u. dgl. verrichten die Weiber. Die Männer dagegen gehen auf die Jagd, sehen nach

den Fallen, die sie hie und da dem Wilde gestellt haben, und verfertigen ihre Pfeile, so wie die übrigen Geräthschaften.

Bauer. Sie haben also keine Flinten?

Moll. Sie haben in ihrem Leben kein Feuergewehr gesehen und kennen auch dessen Gebrauch und Einrichtung nicht. Meine Flinte sahen sie für ein Wunderding an, besonders da ich einen Geyer von einer hohen Felsen-Spize herunter schoß. Als ich aber einst nach einem andern Geyer schoß und ihn verfehlte, so, daß er in einem Bogen davon flog, fragte mich ein junger Hottentott, warum ich nicht so lange schösse, bis ich ihn erlegt hätte? Er stund also in dem Wahne, daß ich in Einem fort so oft ich nur wollte, ohne Laden schießen könne. Denn er hatte vom Laden gar keinen Begriff.

Nebst den Pfeilen haben sie auch eine Art Wurfspieße. Eben derselbe junge Hottentott trug fünf solche Wurfspieße in seiner Linken. Ich zeigte ihm einen wilden Hammel, der im vollen Gallopp vorüber lief. Segleich nahm mein Wilder einen Wurfspieß in seine Rechte, schwenkte ihn mit voller Kraft, nahm mit vier oder fünf schnellen Sprüngen einen Anlauf, und warf ihn dem Thiere nach. Der Spieß pfiff durch die Luft, und drang in die Seite des Thiers, daß es taumelte und auf der Stelle zu Boden fiel.

Bauer. Ah! der Tausend!

Moll.

Moll. Ich bewunderte wirklich diese Geschiklichkeit.

Bauer. Das wird ihn gefreut haben.

Moll. Stolz auf seine Kunst und auf meinen Beifall, maß er mich und meine Flinte mit den Augen, und stellte sich mir zur Seite als wollte er mir sagen: Du und Ich.

Bauer. Aber dringen denn diese Wurfspieße auch dem großen Wilde so tödtlich tief ein?

Moll. Manchmal wohl, manchmal nicht. Sie werfen aber auch nach dem größern Wild selten mit diesem Wurfspieß, sondern schießen darauf mit vergifteten Pfeilen. Ein Thier, das von einem solchen Pfeile getroffen ist, empfindet sogleich die Wirkungen dieses Giftes, wodurch ihm das Blut gerinnt; indeß ist ein verwundeter Elephant öfters erst zwanzig bis dreißig Meilen weit von der Stelle, wo er den tödlichen Schuß bekam, niedergefallen.

Bauer. Ist denn aber das Fleisch eines so vergifteten Thieres nicht schädlich?

Moll. Sobald das Thier gestorben ist, schneidet man blos das Fleisch um die Wunde her ab; das übrige leidet durch das Gift keinen Schaden; doch möchte ich nicht solches Fleisch essen, wenn das Gift schon eine Zeitlang in dem Körper des Thieres gewesen wäre.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Beschluß der Erzählung von den Hottentotten.

Während Moll so unverdroßen erzählte, saßen die Bauern mit ihren Tabakspfeifen im Munde, rings um ihn herum und hüllten ihn ganz in Dampf und Rauch ein.

Moll konnte kaum mehr Athem holen und fing spaßend an: Ihr verdammten Raucher! macht mir's gerade, wie einmal eine Gesellschaft Hottentotten, denen ich von Europa erzählte. Sie rükten gerade so um mich herum, wie ihr um mich, schloßen mich ein und erstikten mich halb mit ihrem Qualme. Bei ihnen fiel ich noch auf ein Mittel, mich daraus zu befreien: aber was wird wohl bei euch helfen?

Bauer. (lächelnd) Nun, vielleicht hilft das Nämliche uns auch! Was war es denn für ein Mittel?

Moll. Als Jeder schon gewis seine dritte Pfeiffe geraucht hatte und nun wieder stopfen wollte, ließ ich mir ein kleines Kästchen bringen, setzte es auf meine Knie, öffnete es mit allem geheimnißvollen Wesen eines Charlatans und holte ein vortrefliches musikalisches Instrument daraus hervor, mit einem Worte, eine Maultrommel.

Bauern. Herr Jemine, eine Maultrommel! Ist denn das ein so vortrefliches musikalisches Instrument!

Moll. Bei uns achtet sie freilich fast jeder Schulknabe gering. Aber ein Anders ist's bei den Hottentotten! Kaum fing ich darauf das nächste beste Gassenlied an, so legten alle meine Leute stillschweigend die Pfeiffen weg, sahen mir mit offenem Munde und halb eröffneten Armen in's Gesicht, spreizten die Finger aus, und waren ganz bezaubert. Doch schien ihr Vergnügen noch größer, als ihre Verwunderung. Mit offenen Ohren und unbeweglichen Köpfen, die alle nach mir hingeneigt waren, fingen sie jeden Schall des Instruments auf. Endlich rükte Jeder unvermerkt von seinem Plaze, um mir nahe zu seyn; und schon glaubte ich, alle würden sich augenbliklich vor dem Gotte niederwerfen, der diese Wunder thäte. Ich hatte alle Mühe, mich des Lachens zu wehren, das freilich dem ganzen Wunder auf Einmal ein Ende gemacht hätte.

Endlich gab ich einem Hottentotten, der am nächsten bei mir war, mein wunderbares Instrument.

Ein Bauer. Nun, der wird's gekönnt haben!

Moll. Ich hatte viele Mühe, ehe ich ihm begreiflich machen konnte, wie er es brauchen müsse; und als er dann einigermassen damit umzugehen wußte, ließ ich ihn seinen Plaz wieder einnehmen. Da ich leicht denken konnte, daß die Andern nicht eher zufrieden seyn würden, bis sie ebenfalls so ein Instrument hätten; so gab ich Jedem eins; und nun

spiel-

spielten sie dann, der eine immer noch schlechter als der andere, und machten eine wahre Höllenmusik.

Bauer. Daß vielleicht hätten die Hunde heilen mögen.

Moll. Aus dem Erstaunen, das ich durch mein lächerliches Instrument bei meinen Hottentotten erregt hatte, sah ich sehr deutlich, daß man bei Naturmenschen diese Wirkung durch sehr leichte Mittel hervorbringen kann; und so ist mir seither gar nicht mehr unglaublich, was die Dichter von Orpheus Leyer und von den Wundern erzählen, die er durch sie thun konnte.

Ein Bauer. Was für Wunder hat er denn gethan?

Ein Anderer. Ich habe doch von diesem Heiligen noch nie gehört?

Moll. Er gehört auch in keinen Kalender. Orpheus soll der Erfinder des Seitenspieles gewesen seyn und Wald und Steine nach seinen Tönen tanzen gemacht haben. Man versteht das aber nur figürlich. Er hat nämlich die in Höllen zerstreut gewesenen Menschen bewogen, daß sie Steine und Holz zum Bau ihrer Wohnungen in Bewegung setzten.

Meine europäischen Begleiter lachten sich halb todt über diese Scene, und vorzüglich mein Graf. Er winkte mir mit der Hand, sodann den Wilden, als wenn er etwas sagen wollte. Der höllische Lärm hörte auf.

»Kinder,« sagte dann der Graf, in einem vertraulichen, herzlichen Tone: »ihr habt nun einen Tabak geraucht, wie ihr in eurem Leben keinen gekostet,« (der Tabak war nämlich von unserm Kapitän,) »der gute Freund da (auf mich zeigend,) hat euch mit einem wunderbaren Instrumente bekannt gemacht; nun wollen wir diesen Festtag mit einem Trunke vom besten französischen Brantwein endigen.«

Es war das nun einmal ein rechter Faschings-Tag; und wir erwarben uns bei diesem gutmüthigen Volke ein solches Zutrauen, als wenn wir schon lebenslang unter ihnen, und Leute ihres Landes gewesen wären.

Dieser Tag schien auch wirklich für unsere Hottentotten noch durch ein anderes Ereigniß ein Tag für lauter Glück und Segen zu seyn.

Bauern. Wie so? Was geschah denn noch?

Moll. Auf einmal bemerkte ich große Freude auf allen Gesichtern der Hottentotten. Ich fragte nach der Ursache, und sie zeigten uns in der Ferne eine Wolke, die immer und immer näher zog. Ich sah an diesem Gewölke gar keine Ursache zu einer so großen Freunde, bis ich, da es uns nahe kam, endlich gewahr ward, daß es aus Millionen Heuschreken bestand, die auf der Reise begriffen waren.

Ich hatte schon viel von der Wanderung dieser Insekten gehört, die sich jährlich in zahllosen Schaaren versammeln, und ihren Geburtsort verlassen, um anderswo ihren Unterhalt

halt zu suchen; aber selbst gesehen hatte ich sie bis jezt noch nicht. Diese hier zogen in so großer Menge, daß sie im eigentlichen Sinne des Worts die Luft verdunkelten. Sie gingen nicht sehr hoch über unsern Köpfen weg, und machten eine Kolone aus, die zwei bis drei taußend Fuß breit war, und, wie ich mit der Uhr in der Hand bemerkte, über eine Stunde zu ihrem Vorüberziehen brauchten. Die Glieder waren so dicht geschlossen, daß ausgedrängte oder zusammengepreßte Haufen gleich einem Hagel daraus herunter fielen.

Ein Bauer. Und darüber hatten die Hottentotten eine so große Freude?

Moll. An dem Vorüberziehen freilich nicht, aber an dem Fang und Erhaschen der Menge, die zu bekommen war und die meine Hottentotten als Lekerbissen vom köstlichsten Geschmak, theils auf der Stelle verzehrten, theils für die Zukunft dörrten.

Bauern. Oh — pfui Teufel!

Moll. Nicht wahr, ihr habt nun genug an den Hottentotten? Wir wollen auch unsern heutigen Unterhaltungsabend damit beschließen.

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Karl Moll bringt die Branntweinbrennerei, und damit einen unermeßlichen Wohlstand unter die Bauern zu Lichtendorf.

Wir verlassen auf eine Zeit lang den Faden der Erzählung von Karl Moll's Abenteuern in

fremden

fremden Welttheilen, und kehren nach Lichtendorf zurük, wo Karl Moll und Simon Strüf eine neue gewinnreiche Quelle des Oekonomie-Betriebes geöffnet haben. — Diese neue Quelle ist keine andere, als die Anlegung von Branntweinbrennereien. — Hiezu war der nächste Anlaß — der Ueberfluß des vorhandenen Obstes, der vermehrte Kartoffelbau und erweiterte Viehstand.

Wir können unser Obst nicht alles mehr dörren, sagte Karl Moll, und da wir für unsern vermehrten Viehstand auch eine Menge Erdgewächse, besonders Kartoffeln, bauen, könnten wir ja aus allem Dem vorerst Branntwein brennen; denn der Abgang an Fütterung ist nur ganz gering, wenn aus den rohen Produkten vorher Branntwein gebrannt wird und all die große Menge Erdgewächse, als: Mohrrüben, Runkelrüben, Kartoffeln, die wir bisher blos zur Fütterung erbaut haben, bleiben uns als solche doch noch, wenn sie auch vorher zu Branntwein fabrizirt worden sind.

Simon. Ich habe an das Branntwein-Brennen selbst schon oft gedacht. Der Gewinn dabei muß groß seyn, da sich die Branntwein-Brennereien in Städten sowohl als auf dem Lande, nur innerhalb 10 Jahren um mehr als um das Doppelte vermehrt haben. Es würde dieses nicht geschehen seyn, wenn der Profit nicht gut und gewiß wäre.

Moll.

Moll. Warum haben wir aber mit dieser gewinnreichen Spekulazion bis jezt gezögert?

Simon. Hatten wir nicht ohnehin Kopf und Hände voll mit unsern bisherigen übrigen neuen Einrichtungen? Hat sich nicht Lichtendorf seit wenigen Jahren an Aekern und Fluren, an Gebäuden, Gärten, Wiesen und lebendigen Zäunen ganz verändert! Läßt sich denn Alles zugleich thun? Auch ist es mit dem Andenken und Wollen noch nicht gethan. Daran gedacht hätte ich wohl längst. Aber ich gestehe, daß ich vom Branntweinbrennen ganz und gar keine Kenntniß habe und den ersten Handgriff dazu erst lernen muß.

Moll. Nun, Glük auf! Da kann Ich dein Lehrmeister werden. Chemische Operationen sind von jeher mein Lieblingsfach gewesen, und im Branntweinbrennen bin ich ein Meister, habe auch zu meinem Vergnügen überall, wo ich auf meinen Reisen längere Zeit verweilte und in Gasthäusern oder auf Landgütern Brennereien antraf, mich entweder nach neuen Vortheilen in dieser Kunst umgesehen, oder meine Erfahrungen Andern mitgetheilt. Darum ist es auch jezt als Bauer nicht mein lezter Gedanke.

Simon. Wird dir aber noch Hize machen. Dein Haus ist nicht darnach eingerichtet; du mußt es hier ganz neu umbauen.

Moll. Umbauen? Weßwegen?

Simon, Ei, wegen der zum Branntweinbrennen nothwendigen feuerfesten Mauern, Gewölben, Schornsteine, Oefen u. s. w.

Moll. Das brauch' ich Alles nicht. Du scheinst die neue Art der Brennerei durch Dämpfe nicht zu kennen?

Simon. Durch Dämpfe?

Moll. Gleich da in dem Ofen meiner Stube fange ich damit an. Ich seze nämlich in den Ofen blos einen Kessel, einen Dampfkessel. Mit dem gewöhnlichen Stubenofenfeuer wärme ich die Stube, koche und brate die Speisen, erhalte heißes Wasser für die sämtliche Viehwirthschaft und zum Waschen, und brenne zugleich mit dem Dampf aus diesem nämlichen Kessel Branntwein.

Simon. Ei, ei, das wäre ja doch mehr, als Zauberei.

Moll. Freilich ist in einer Bauernstube, wie die meinige, zum Branntweinbrennen selbst kein Plaz. Das thut aber gar nichts. Ich leite die in dem Kessel des Stubenofens erhizten Wasserdämpfe 30 bis 100 Schuh weit an einen Ort, wo ich mehr Plaz habe. Dieser Ort kann tiefer oder höher liegen, im Keller oder auf dem Boden seyn, gleichviel; es hindert die Ausführung nicht. Die Dämpfe könnten nichts entzünden, so daß die Brennerei ohne Feuersgefahr in jeder hölzerne Kammer betrieben werden kann; es ist nirgends Feuer dabei nöthig. Eben so können die theuern kupfernen Blasen, Hüte und Röhre dabei erspart werden; die erstern können

von

von weißem Blech, die leztern blos von Holz seyn.

Simon. Sollte es aber auch möglich seyn, was du mir sagst? Sollten die Dämpfe die Kraft zum Branntweinbrennen in so weite Entfernung tragen können?

Moll. Auf 30 bis 40 Ellen weit bringen die erhizten Dämpfe die Flüssigkeit des Brenngutes eben so leicht und geschwind in's Sieden, als in der Nähe. Je größer jedoch die Oberfläche ist, die von Dämpfen erhizt wird, um so zwekmäßiger ist es. Daher hat eine Blase mit großem Durchmesser und nur wenig Tiefe, die beste Form. Alsdann kann das Branntweinbrennen mit Dämpfen, wie schon gesagt, in einer hölzernen Kammer oder in einem bretternen Schuppen, ja auf dem Oberboden, wenn es seyn müßte, geschehen, indem nicht das geringste Feuer mehr dazu kommt. Eine solche Brennerei erfodert also nicht die mindesten feuerfesten Mauern, Gewölbe, Schornsteine oder dergleichen Etwas, da es unmöglich ist, daß erhizte Wasserdämpfe etwas anzünden können.

Als es unter den Nachbarn kundbar wurde, daß Karl Moll die Branntweinbrennerei verstehe, wurde Allarm im ganzen Dorfe. Jeder hätte gerne gleich damit angefangen, weil die rohen Produkte ohne Werth waren, und die Bauern nicht mehr wußten, wie sie sich das nöthige Geld zur Bestreitung der beständigen Ausgaben erwerben sollten.

Moll schrieb ihnen daher den nachfolgenden Unterricht nieder.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Von den nöthigsten Handgriffen und Vortheilen zur Branntweinbrennerei.

Wir nehmen uns hier hauptsächlich nur die Kartoffelfrucht als Brenngut zum Augenmerke. Wer aber einmal aus Kartoffeln, (oder aus was immer für einer Frucht) Branntwein brennen kann, brennt ihn mit leichten Modifikationen aus allen übrigen Früchten, Wurzeln, Beeren und Saamen, welche Mehl- und Zuckerstoff enthalten.

Ein schikliches Lokale ist das erste Erfoderniß zum Branntweinbrennen. Ich mache darüber keine Beschreibung, da es Jeder nehmen muß, wie er es hat.

Das zweite Erfoderniß ist — Wasser.

Man hat bisher eine übertriebene Wichtigkeit auf die Eigenschaften des Wassers gesezt, und nur durchaus weiches Wasser, wo möglich Regen-, Schnee- und Fluß-Wasser vorgeschrieben. Man sey nur aber des Wassers wegen ohne allen Scruppel, und trachte nur, dasselbe, (es mag Röhr- oder Brunnenwasser seyn) so nahe als möglich an das Brennhaus zu bringen, und dabei die Einrichtung zu treffen, daß das Wasser sogleich in die Brennerei, ja, wo möglich durch Schläuche und Rinnen so-

gleich in die Kesseln, Fässer ꝛc. geleitet und wieder abgelassen werden könne.

Das dritte Erfoderniß sind die verschiedenen Geschirre. Diese werden im nachfolgenden Unterrichte bei der Sache selbst aufgeführt und beschrieben werden. Hier ist nur nothwendig, von den Geschirren zu erinnern, daß die Reinlichhaltung derselben einen wesentlichen, kaum glaubbaren Einfluß auf das Fabrikat habe. Man halte daher die Geschirre immer blendend rein und blank!

Zum Brennen kann jede Art Kartoffeln gebraucht werden; aber alle Kartoffeln geben weniger Branntwein, wenn sie lange gelegen haben und besonders spürt man diese Abnahme im Frühjahre, wenn sie wieder zu keimen anfangen.

Und nun schreiten wir ohne weiters zur Brennerei selbst.

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Von der Reinigung der Kartoffeln.

Nebst Abbildung einer Reinigungs-Maschine.

Die zum Branntweinbrennen bestimmten Kartoffeln müssen vorher mit Wasser rein gewaschen werden. Man kann dieses auf jede beliebige Art verrichten, jedoch ist zur Beschleunigung und Erleichterung dieses Geschäftes eine eigene Maschine erfunden, wovon auf der hier beigefügten Tafel 1. eine genaue Zeichnung entworfen ist.

K. Staatl. Bibliothek Passau

 Diese

Diese Maschine ist ein cylindrisches Gefäß, 6 Schuh lang und 2½ Schuh im Durchmesser, von festen, 2½ Zoll starken Holzstäben. Ein vierkantiger Balken geht mitten hindurch, dessen äussere Enden bb. bis cc. laufen, wo dd. die Curbeln zum Drehen befestigt sind. Diese drehen sich in einer Lage der drei Schuhe hohen, acht Zoll starken Saulenständer ee. Die durchlöcherte Thür f. wird durch die dichte, über ihr liegende Thür g. bedeckt; beide bewegen sich in eisernen Bändern. Durch die Thüren werden Kartoffeln und Wasser in das Gefäß gethan; Die durchlöcherte Thür dient vorzüglich zum Ablassen des Wassers. Wenn man das gefüllte Gefäß eine Weile gedrehet hat, so öffnet man blos die äussere Thür, um durch die Löcher der innern das schmuzige Wasser abzulassen und mit reinem zu ersezen. Wenn dieß geschehen, werden beide Thüren wieder verschlossen, und daß Gefäß noch ein paar Minuten gedrehet, worauf die Kartoffeln rein sind.

Achtundzwanzigstes Kapitel.

Wie den Kartoffeln der rohe, erdartige Geschmak genommen, und dieselben durch Dämpfe gekocht werden müssen.

Branntwein wird neben der Stärke seines Geistes hauptsächlich auch nach seinem Geschmake beurtheilt und geschäzt. So können zwei Sorten Branntwein in den wesentlichen

Be=

Bestandtheilen sich ganz gleich seyn, die eine Sorte enthält eben so viel brennbaren Geist wie die andere; die eine hat aber einen widrigen die andere einen reinen Geschmak, und bloß deshalb hat die leztere vor der erstern einen großen Vorzug.

Die Wichtigkeit, mit der man auf den Geschmak dieses Fabrikats Rüksicht nehmen muß, ist bis jezt das größte Hinderniß der Branntweinbrennerei aus Erdgewächsen, als: Kartoffeln, Rüben und dergleichen gewesen, weil man lange kein Mittel fand, den widrigen Erdgeschmak von diesen Früchten zu trennen. Ja, wenn der Branntwein einmal den widrigen Geschmak von Erdgewächsen angenommen hat, dann gibt es noch zur Zeit kein Mittel, denselben abzuschneiden. Man ist daher auf Versuche gefallen, diesen Geschmak schon vorher von den Erdgewächsen abzuscheiden, ehe sie zum Brennen kommen, was auch vollkommen gelungen ist. Man hat nämlich aus der Wahrnehmung, daß sich bei allen Erdgewächsen der Geschmak durch das Kochen verändert, ganz richtig geschlossen, daß die Kartoffeln nur im gekochten Zustande zum Branntweinbrennen geeignet seyen, weil durch das Kochen der rohe, erdartige Geschmak abgehet; denn wie diese schmeken, wenn sie eingemeischt werden, denselben Geschmak erhält auch der Branntwein.

Alle diese Wahrnehmungen und Proben lagen der Erfindung nothwendiger Hilfe durch

das

das Kochen freilich nicht sehr ferne. Man dürfte nur die Brüche untersuchen, wenn sie von den gekochten Erdgewächsen abgegossen worden, so fand man die rohen Erdtheile dermassen aufgenommen, daß sie nicht einmal zum Getränke fürs Vieh zu gebrauchen.

Allein, zum Branntweinbrennen eine so große Quantität Kartoffeln tagtäglich zu kochen, was erfoderte dieß für eine Menge Holz? Und da die Quantität des Wassers, in der die Kartoffeln gekocht werden, verhältnißmäßig zu gering ist, um alle rohen Theile des Erdgeschmakes aufnehmen zu können, so behielten die gekochten Kartoffeln immer noch einen Theil derselben.

Man mußte demnach entweder eine kleine Quantität Kartoffeln in einer großen Masse Wasser kochen, oder besser noch, Ein- bis zweimal das Wasser ab- und frisches Wasser zugießen, um den rohen Geschmak ganz abzuscheiden. Dieses ganze Verfahren aber, man möchte wählen, welches man wollte, erfoderte so viel Mühe und einen so großen Aufwand an Brennmaterialien, daß um deßwillen die ganze Ausführung hätte unterbleiben müssen.

Es mußte demnach noch etwas anders erfunden werden, und dieses geschah auch, wie folgt.

Neunundzwanzigstes Kapitel.

Von der Zubereitung der Kartoffeln durch das Kochen vermittelst Dämpfe, nebst Bereitung des Dampf-Gefäßes.

(Mit Abbildung eines besondern Koch-Apparats.)

In der Branntweinbrennerei wird an einem schiklichen Orte, wo es die übrigen Geschäfte nicht hindert, ein hölzernes Faß gestellt, von der Größe, als Kartoffel auf Einmal eingemeischt werden sollen, von vier, sechs, acht Schäffel Inhalt. Die Form dieses Fasses muß mehr hoch, als weit seyn, am besten zwei- bis dreimal so hoch, als die Weite desselben im Diameter ist. Auch muß das Faß sonst gut, dicht, am besten von Eichenholz, und mit genugsamen Reifen versehen seyn.

Auf den Boden dieses Fasses werden zwei viereckigte Stücke Holz, 5 bis 6 Zoll stark, gelegt, und auf dieses Holz ein Gitter von hölzernen Stäben, von der Weite, daß von den Kartoffeln nichts durchfallen kann, und unten ein leerer Raum bleibt.

Nunmehr wird dieses Faß ganz bis an den obersten Rand mit Kartoffeln angefüllt, und ein hölzerner Dekel, welcher oben auf das Faß genau passen, und in Holz geschnitten seyn muß, und unter welchen man noch einen leinenen Lappen breiten kann, darauf gedekt, und die Fuge mit Lehm verstrichen, oder, noch besser, mit etwas Mehl, mit Kleien und ein wenig Wasser vermengt, welches auf starkes Papier aufgestrichen und überpappt wird.

Man kann sich vorstellen, daß dieses Faß irgendwo auch eine Oeffnung haben müsse, durch welche die Dämpfe hinein- so wie eine andere Oeffnung, durch welche die Dämpfe herausgeleitet werden. Eben so begreiflich ist es, daß man eine Maschine brauche, mittelst welcher die Dämpfe in das Faß geleitet werden. — Dieses Alles wird nun auf folgende Art gerichtet. Zehn bis zwölf Zoll von dem obern Rande des Fasses herunter wird eine runde Oeffnung gemacht. Diese Oeffnung muß gerade so weit werden, als das Rohr an dem Helm oder am Hut der Branntweinblase ist, (Branntweinblase heißt man den kupfernen Kessel, worin der Branntwein gebrannt wird.) Auf diese Art braucht man keine eigene Dampf-Maschine, um die heißen Dämpfe in das Kochfaß zu bringen, sondern, sobald die Branntweinblase mit Lutter oder Branntwein abgetrieben und noch im vollen Kochen ist, wird der Helm mit dem Rohre nach derjenigen Seite hingerichtet, wo das Faß steht, und mittelst eines verlängerten Rohres von Kupfer oder Eisenblech, das bis in die obere Oeffnung des Kochfasses reicht, so in Verbindung gesezt, daß nunmehr die kochenden Dämpfe aus der Branntwein-Blase in das mit Kartoffeln angefüllte Faß strömen.

Unten in dem leeren Raum des Fasses ist auf der einen Seite eine eben so große runde Oeffnung wie oben. So wie nun die kochenden Dämpfe in die kalten Kartoffeln strömen, gerinnen sie anfänglich, und es kommt nur ein

wenig

wenig Wasser durch die untere Oeffnung zum Vorschein, jedoch wie sie aber nach und nach mehr erhizt werden, hört das Gerinnen der Dämpfe auf, und diese strömen nun durch die obere Oeffnung des Fasses hinein, durch die Kartoffeln durch, und durch die untere Oeffnung des Fasses wieder heraus. Und so läßt man diese Dämpfe so lange durchströmen, bis nicht der geringste Geruch weiter zu spüren ist, und diese Dämpfe unten so rein abgehen, wie sie oben hineinströmen. Sobald dieses erfolgt, ist der Endzwek vollkommen erreicht, aller rohe, erdartige Geschmak der Kartoffeln ist von der Hize der Dämpfe aufgelöst und abgeschieden, von diesen Dämpfen aber aufgenommen und abgeführt worden. Ein hölzerner Zapfen wird dann vor die obere und untere Oeffnung des Fasses gestekt, und nunmehr sind die Kartoffeln zum Mahlen oder Zerquetschen vorgerichtet. Ehe ich jedoch weiter fahre, will ich noch folgende Bemerkungen beifügen:

1) Die Kartoffeln müssen gut gekocht seyn, sonst lassen sie sich nicht gut zermahlen, und geben auch den Nuzen nicht, den sie eigentlich leisten sollen. Die Probe, ob die Kartoffeln die Kochung und die gehörige Mürbigkeit erlangt haben, ist diese, wenn das Kochfaß überall, und vorzüglich von oben bis unten durchgängig von aussen erwärmt ist. Die Kochung ist gewöhnlich in anderthalb bis zwei Stunden, welches die Größe des Kochfasses und die Quantität der Kartoffeln bestimmt, gehörig vollendet.

endet. (In kleinen Quantitäten ist die Kochung spätestens in 20 Minuten gahr.)

2) Man hat bemerkt, daß, wenn man nach vollendeter Kochung die untere Oeffnung des Fasses zuerst verstopft, und nun noch einige Minuten das Faß mit Dämpfen voll pressen läßt, alsdann schnell die obere Oeffnung verstopft, und nun die Kartoffeln noch einige Zeit in den heißen Dämpfen stehen läßt, noch mehr Zukerstoff frei werde, und dadurch eine noch bessere Gährung und größerer Gewinn an Branntwein erfolge. Aber hiebei ist große Vorsicht nöthig. Denn wenn man die Oeffnungen zu lange verschlossen hält, verschaffen sich die Dämpfe mit Gewalt einen Ausgang, und schleudern entweder mit Gefahr der Herumstehenden den Dekel vom Faße, oder den Helm von der Branntweinblase weg, eine schrekliche Explosion, die ich einmal in der berühmten Brennerei des Herrn Paul Schneider zu Straubing angesehen habe, wobei Thüre, Fenster und Oefen zerschmettert, zum Glüke aber keine Menschen beschädiget wurden.

3) Wenn die Dämpfe aus der untern Oeffnung des Fasses frei in die Brennerei strömen, so ist im Augenblike die ganze Brennerei voll übelriechenden Wasserdampfs, die Dämpfe gerinnen an der Deke und an den Seitenwänden, so daß der üble Geruch für immer bleibt. Es muß also ein eben so weites Ableitungs-Rohr, als das Rohr des Helmes oben zur Einleitung ist, von der untern Oeffnung des

Fas-

Fasses durch das Fenster, oder eine andere Oeffnung, wo es am schiklichsten anzubringen ist, hinaus ins Freie gehen, so ist diesem Uebel leicht abgeholfen. Dieses Ableitungsrohr kann von weichem Holze seyn, muß aber oben, in der Mitte und unten mit eisernen schmalen Reifchen, oder blos mit starkem eisernen Drath versehen werden, damit es von den durchziehenden warmen Dünsten nicht springe.

4) Von Einigen wird noch an der Seite des Fasses über den (untersten) Boden ein Loch, einen Zoll weit angebracht, welches, wenn die Kartoffeln ins Kochen gerathen, von Zeit zu Zeit geöffnet wird, damit durch dasselbe das schwarzbraune Kartoffelwasser ablaufen kann. Auch in den Dekel bringen Einige drei oder vier Löcher, jedes von einem halben oder zwei Zoll Weite, an, und versehen sie mit Stöpfeln, welche nach und nach und von Zeit zu Zeit geöffnet, auch wohl einzeln wieder verschlossen werden können, wenn die Kartoffeln dem Kochen nahe sind, weil sie eben da viele Dünste von sich geben. Das Eine wie das Andere ist aber entbehrlich. (Mit dem ablaufenden, schwarzbraunen Kartoffelwasser werden sowohl Saamen aller Art, als auch Pflanzen jeder Gattung besprengt, wodurch alle und jede Insekten in jedem ihrer Lebenszustände, vom Eye bis zum ausgebildeten Insekte, vertilgt werden. Dieselbe Wirkung thut ein jedes Wasser, worin Kartoffeln abgekocht worden.)

5) Es

5) Es ist oben gesagt worden, daß man zur Leitung des Dampfes in das Kochfaß keine eigne Maschine brauche, sondern hiezu den Helm und das Rohr der Branntweinblase verwenden könne.

Allein, wo beständig gebrannt wird, und der Helm der Branntweinblase deshalb unentbehrlich ist, hat man dennoch eine andere Maschine nöthig, nämlich eine eigene Blase mit einem Rohr in der Nähe des Kochfasses. In dieser Blase kocht man Wasser und leitet gerade so, wie oben gezeigt worden, die Dämpfe in das Faß.

Es läßt sich aber dieser Apparat noch durch einen andern, weniger kostbaren, ersezen, wie ich in den vereinigten Staaten Amerika's gesehen habe. Er besteht aus einem metallenen Kessel, welcher in einem guten Mauerwerk angebracht wird, dessen oberer Aussenrand mit einem festen Mörtel überzogen, sich rings um den Kessel, schräg von ihm entfernend, erhebt. Auf dieß Mauerwerk und über den Kessel sezt man eine oben bodenlose Tonne oder einen eichenen Zober, dessen unterer Boden 3 bis 4 Zoll weiter seyn muß, als die Mündung des Kessels, damit das Gefäß rundherum um den Kessel fest auf dem Mauerwerk ruhen kann. Der Boden des Gefäßes hat mehrere, 4 bis 5 Zoll lange und einen Zoll breite Löcher, um die Dämpfe durchzulassen. Diese Löcher dürfen aber nicht rund seyn, weil sie sonst leicht von einer Kartoffel verstopft werden können.

Zur

Zur Ersparniß der Arbeit muß das Gefäß unten eine kleine Thür haben, durch welche sich die gekochten Kartoffeln, ohne die Tonne zu verrüken, herausnehmen lassen. Wenn es die Lokalität erlaubt, so müssen die Kartoffeln beim Herausnehmen sogleich in den Rumpf der sie zerquetschenden Cylinder fallen, die wir im nächsten Kapitel kennen lernen wollen, oft dringt etwas Dampf, wo die Faßstäbe auf der Mauer ruhen, unter dem Gefäß hervor; dieß kann man aber leicht durch eine Verschmierung mit weichem Lehm und trokenem Pferdemist hindern.

Dieser Apparat scheint besonders, wenn die Tonne nicht zu groß ist, der beste zu seyn. Für einen großen Apparat, dessen Abhebung bei jedesmaliger Reinigung des Kessels sehr beschwerlich ist, wird man sich eines darüber angebrachten Flaschenzuges mit Vortheil bedienen; man könnte so auch am Fuße des Fasses ein außerhalb dessen vorstoßende Röhre anbringen, um dadurch ohne Aufheben des Gefäßes das im Kessel verdampfte Wasser zu ersezen. Für eine Tonne von 2 bis 3 Schäffel Inhalt, welche sich leichter abheben läßt, ist dieß Alles nicht nöthig.

Von diesem Dampfkoch-Apparate liefert die beigeheftete Tafel II. eine genaue Abbildung.

a. ist der Heerd.
b. das Aschenloch.
cc. Röhre zur Circulation des Rauches.
d. der Kessel.
ee. der durch das Mauerwerk gebildete abhängige Rand, worauf der Zober ruhet.

Ein

Ein Maßstab ist nicht beigefügt, weil die Proportion sich nach der Größe der Brennerei richtet.

Dreißigstes Kapitel.

Von der Zubereitung der in Dampf gekochten Kartoffeln vermittelst Mahlen oder Zerquetschen.

(Nebst Abbildung einer Quetschmühle.

Sobald die Kartoffeln gekocht sind, müssen sie zu einem gleichartigen Brey zerquetscht werden. Man mag nun dieß in was immer für Geschirren, vermittelst Keulen oder hölzerner Stempeln zu Stande bringen: so ist der zu erreichende Zwek immer — die vollkommene Zerquetschung zu Brey.

Um aber dieses Geschäft beim Betrieb im Großen zu beschleunigen und zu erleichtern, hat man auch hier eine eigene Maschine erfunden, nämlich

die Kartoffelquetschmühle.

Diese Maschine ist fast allenthalben dieselbe und befördert ihren Zwek sehr gut. Sie besteht aus zwei gewöhnlich steinernen Cylindern von wenigstens einem Schuh Durchmesser, zwischen welchen die Kartoffeln zerquetscht werden. Durch das Ineinandergreifen zweier gezahnter Räder von gleichem Durchmesser bewegt ein Cylinder den andern, und es wird so außer dem Druk noch eine Reibung gegen die Kartoffeln hervorgebracht, welche das Zermalmen derselben sehr

befördert. Gewöhnlich hat das eine Rad fünfzehn und das andere zwanzig Zähne.

Ueber beiden Cylindern steht ein Rumpf, worein die zu zerquetschenden Kartoffeln gethan werden.

Das Gerüste, wodurch das ganze getragen wird, bildet unter den Cylindern eine Art Kasten, in welchen die zerquetschten Kartoffeln fallen. Eine der großen Seiten dieses Kastens öffnet sich durch ein Scharnier seiner ganzen Höhe und Breite nach beim Herausnehmen der Kartoffeln.

Die steinernen Cylinder machen die Maschine schwer und springen leicht; sie lassen sich aber durch hölzerne ersezen. Man sezt solche hölzerne Cylinder aus 2 Zoll starken Scheiben von eichenem Holz zusammen, welche durch vier Bolzen so aneinander befestigt werden, daß die Holzfasern queer übereinander hinlaufen. Man kann diesen Cylindern einen größern Durchmesser geben, wodurch die Kartoffeln sich leichter einklammern. Zwischen Cylindern von einem Fuß Diameter klammern sich große Kartoffeln schwer ein.

Ich liefere auf Tafel III. eine Abbildung von dieser Maschine.

aaaa. Gerüste, worauf der Apparat ruhet.
b. Rumpf zum Einschütten der Kartoffeln.
cc. Cylinder von Stein, Metall, oder von harten hölzernen Platten, wie sie oben beschrieben sind, zum Zerquetschen der Kartoffeln.

Man

Man sieht bei

d. einen Theil der in einander greifenden Räder der Cylinder. Beide Cylinder sind von egaler Größe! aber die Räder derselben sind ungleich, damit beim Umdrehen eine Friction hervorgebracht werde. Wenn ein Rad fünfzehn Zähne hat, so hat das andere zwanzig. Die Curbel wird an den Cylinder befestigt, welcher das kleinste Rad hat.

e. f. g. h. Ein Abreiber, welcher zur Reinigung des Cylinders dient, an welchem das größte gezahnte Rad ist.

Der eigentliche Ableiter e. f. ist bei f. beweglich befestigt; der Stiel g. h. dient, gegen den Cylinder zu drüken. Dieser Stiel geht bei h. durch den Abreiber und bildet unten einen Kopf wodurch er den Abreiber in die Höhe zieht. Oben bei g. hat der Stiel eine Schraube, woran eine oberstämmige Schraubenmutter befestigt wird, welche gegen das Querholz

i. drükt und dadurch den Abreiber gegen die Cylinder hält.

k. l. eine Klappe, die sich bei

m. n. verschließt, wodurch der untere Theil der Maschine einen Kasten bildet, in welchen die zerquetschten Kartoffeln fallen und durch die Klappe k. l. herausgenommen werden.

o. p. Eine am Rumpf befestigte Leiste, welche ihn auf dem Querholz ruhend hält. Eine solche Leiste ist auch hinter dem Rumpfe, wodurch er sich vom Gerüste abheben läßt.

Einunddreißigstes Kapitel.

Von der Einmaischung (Möschung) und Gährung der Kartoffeln.

Nach geschehenem Mahlen oder Zerquetschen der Kartoffeln wird die Einmaischung (Möschung) vorgenommen.

Wir kommen hier auf einen der wichtigsten chemischen Prozesse beim Branntweinbrennen, ja, auf das Hauptgeschäft bei der ganzen Sache. Denn hier soll durch die Maischung und Gährung die Auflösung der Grundbestandtheile der Kartoffeln und die Entwiklung des brennbaren Geistes vor sich gehen. Hat das zur Gährung angesezte Gut recht gegohren, (der eigentliche Weingeist aus der Kartoffel-Frucht sich entwikelt,) so hat man sicherlich auf vielen und guten Branntwein zu rechnen. Geht aber hier ein Versehen vor, so wird der Wein trübe, die Maische brennt im Kessel an, und bekommt einen bösartigen Geschmak. Dann taugt das ganze Gut zu nichts weiter, als höchstens zur Viehfütterung; Arbeit und Mühe ist umsonst.

Zweiunddreißigstes Kapitel.

Wie die Maischbottiche beschaffen seyn müssen,

Die Gährung kann nicht anders vor sich gehen, als vermittelst des Zutritts der freien atmosphärischen Luft, deren Sauerstoff sich mit dem entwikelnden Kohlenstoff des eingemaischten

Gutes verbindet, und aus welcher Verbindung der flüchtige Geist sich bildet, welchen zu gewinnen der Zwek des Branntweinbrennens ist. Je mehr Oberfläche also die Masse der freien Luft darbietet, desto geschwinder und vollkommener geschieht die Gährung, und hierauf gründet sich die erste Regel:

»Daß die Maischbottiche mehr breit »als hoch seyn müssen.«

Es gibt bei der Gährung drei Grade: 1. Wein-Gährung. 2. Saure Gährung. 3. Faule Gährung.

Wir brauchen hier nur den ersten Grad, (Wein-Gährung,) und müssen uns wohl hüten vor dem zweiten Grade, (Saure Gährung,) durch welche leztere der Essig entsteht. Dieses würde geschehen, wenn wir nach der angefangenen Gährung den Zutritt der atmosphärischen Luft auf die gährende Masse zu lange fortdauern ließen. — Dieses zu verhindern dient folgende, sehr zwekmäßige Einrichtung der Maischbottiche.

Man denke sich unter einem Maischbottich einen hohlen abgeschnittenen (liegenden) Kegel, dessen Durchmesser in der Basis (Grundfläche) 5′, an der Oeffnung 4′, und dessen Tiefe gleichfalls 4′, beträgt. Er ist aus Eichenstäben verfertigt. In seine Oeffnung paßt ein genau schließender hölzerner Dekel, aus dessen Mittel-Punkt ein 18 Zoll hohes, und 6 Zoll weites hölzernes Rohr emporsteigt, welches luftdicht eingekittet ist. — Man denke sich ferner diesen

Bot-

Bottich $\frac{3}{4}$ seiner Höhe mit einem Gemenge von Maische (und der erforderlichen Quantität Hefe, wovon wir später sprechen werden,) gefüllt, den Dekel darauf gesezt, und dessen Fugen luftdicht verklebt, und die Gährung (Fermentation) abgewartet: so wird dieselbe, da das sich während der Gährung entwikelnde kohlensaure Gas aus der Oeffnung des mittleren Rohrs einen freien Ausgang findet, ungehindert statt finden können; da aber eben dieses Rohr, während des ganzen Prozesses der Gährung, stets mit kohlensaurem Gas erfüllt ist, und dieses Gas, weil solches um die Hälfte spezifisch schwerer ist, als die atmosphärische Luft, den Eintritt der leztern nicht statt finden läßt, so muß auch der zureichende Grund einer vorgehenden Säurung (die Eintretung des zweiten Grades) der gährenden Masse nun wegfallen, und der Effekt der Gährung kann ungehindert so lange fortgehen, bis kein unentwikeltes kohlensaures Gas mehr vorhanden ist. Folglich wird nun die Gährung vollkommen beendigt, das Produkt kann sich säuren, und die Ausbeute an Branntwein muß aus gleichem Grunde vermehrt werden. Ein großer Fehler der Gährungsgefäße ist es daher, wenn diese faßähnlich, hochgeformt sind; denn indem hier das Gut zu dik aufeinander liegt, kann es während der Gährung nicht gehörig arbeiten, und hieraus entstehen die Nachtheile, daß a. der untere Theil desselben nicht hinreichend ausgähren kann, indessen b. der auf der Oberfläche gebildete Spiritus in Säure über-

übergeht. Ein Abgang an Branntwein ist die Folge davon. —

Ein anderer Fehler besteht nach den oben gegebenen Gründen darin, wenn die Maisch-Bottiche nur leicht bedekt und nicht mit passenden Dekeln gehörig verschlossen sind. Der Spiritus fliegt zwar nicht davon, wie der Unkundige glaubt, sondern es entsteht der weit größere Nachtheil, daß sich der Sauerstoff der durch die Oeffnungen hinzukommenden atmosphärischen Luft mit den Bestandtheilen des entwikelten Geistes verbindet, und ihn in Säure umwandelt, wodurch also ebenfalls Abgang an Branntwein entsteht.

Dreiunddreißigstes Kapitel.

Wie die Einmaischung geschehen müsse.

Die zerstoßenen oder zerquetschten Kartoffeln werden gleich auf der Stelle, mithin wenn sie noch warm sind, eingemaischt. Dazu wird eine Beimischung mehrerer Ingredienzien genommen, wie folgt:

Zuvörderst werden zwei Mezen gutes Gerstenmalzschrot von Luftmalz, welches besser als Darrmalz ist, genommen. (Wie man Luftmalz selbst bereiten kann, wird nachfolgend in einem eigenen Kapitel gelehrt werden.)

Ich habe zwei Mezen Gerstenmalzschrot angenommen. Man kann aber auch mehr oder weniger nehmen müssen, je nachdem man viel oder wenig Maischgut vor sich hat. Damit nun aber

Jeder-

Jedermann das rechte Verhältniß zu halten wisse, ist zu merken:

»daß das Gerstenmalzschrot nicht weniger als »der 12te Theil seyn darf.«

Und nun weiter!

Die (angenommenen) zwei Mezen Gersten-Malzschrot werden in laulichtem Wasser eine halbe Stunde früher, als die Kartoffeln vollends zerquetscht sind, in den Maischbottich gebracht und mit laulicht warmem Wasser dünn angerührt, (eingeweicht) Nach dieser halben Stunde, bis wohin die Zerquetschung der Kartoffeln vollendet seyn muß, werden diese ohne Versäumniß, da sie noch warm sind, in den Maischbottich zum Gerstenmalzschrot nachgeschüttet, darauf laulicht eingemaischt, wozu zwei Theile heißes und ein Theil kaltes Wasser gehören, nachher mit einem Rührscheit sehr durcheinander gearbeitet, eine Quantität Küchensalz und etwas zerstossener Wachholderbeere hineingethan und so lange gerührt, bis sich Alles wohl vermengt hat, und keine Klümpchen mehr darin sind, wobei zu bemerken, daß nicht zu viel Wasser dazu genommen und dadurch die Arbeit allzu sehr zu erleichtern gesucht wird, weil die Kartoffeln hiebei breyartig zu behandeln sind. Wie alles das geschehen, wird die ganze Masse einige Zeit zugedekt stehen gelassen, bis sie genugsam gequollen ist.

Wenn der Taig etwa ¼ Stunde zum Ausquellen gestanden hat, so folgt nun

Das Einbraunen oder Einbrennen.

Es

Es muß nämlich schon vorher eine Blase Wasser kochend gemacht worden seyn, und dieses wird nun vermittelst einer Rinne siedendheiß auf den Taig gebracht, wobei ein Arbeiter das Gut mit dem Rührscheit tüchtig durcharbeitet.

Es kommt viel darauf an, daß das Gut so heiß wie möglich eingebrauet wird; denn ausserdem brennt es in der Blase leicht ein.

Die Blase wird sogleich wieder mit Wasser gefüllt, schnell zum Sieden gebracht, und eben so, wie das erste Mal zu dem Gute geschöpft.

Während der Zeit, als das kochende Wasser aufgegossen wird, ist der Taig von einer andern Person beständig umzurühren.

Die Maische bildet nun einen gleichartigen dünnen Brey, der am Rührscheite leicht abläuft. Sowohl jezt, als während der Zeit, daß die zweite Blase Wasser ins Kochen gebracht worden, muß der Maischbottich gut zugedekt werden. Ist das Gut ordentlich eingebrannt, so hat man Nuzen davon, dagegen, wenn solches vernachlässiget worden, man Schaden zu erwarten hat. Nun folgt

Das Abkühlen.

Nach 3 Stunden im Winter und nach 2 Stunden im Sommer, kann man annehmen, daß das Gut von dem siedenden Wasser völlig durchbrühet ist, und nun kühlt man es durch Aufgiessung hinlänglichen kalten Wassers ab,

um ihm die nöthige Temperatur zur Beimischung der Hefen zu geben.

Der wichtigste Umstand ist nun dieser, daß das Gut vor dem Hefengeben (durch das Abkühlen) den rechten Grad der Wärme erlange. Werden die Hefen zu warm gegeben, so verbrennen sie, werden solche zu kalt gegeben, so gehet die Gährung gar nicht, oder langsam und nicht gut von statten.

Man bestimmt daher den nöthigen Grad der Wärme durch milchwarm (lau), und findet ihn durch das Gefühl, indem man den bloßen Arm bis an den Ellenbogen in die Maische stekt. Am sichersten geht man aber dabei mit dem Thermometer, nach welchem die Maische im Sommer 22 und im Winter 28 Grad (nach Reamür) halten muß.

Der Maischbottich muß wenigst eine Spanne weit leer gelassen werden, weil jede Masse, die in Gährung kömmt, in die Höhe steigt. Die Gährung treibt das Gut doch öfters so, daß es überläuft. Das muß man abschöpfen, und so wie es einsinket, wieder dazu thun. Am besten ist es, wenn es gemächlich bis oben an den Dekel steiget, und dann von selbst nach und nach wieder in die Ruhe zurükgehet.

Die Menge der zu gebenden Hefen ist verschieden; denn man richtet sich nach ihrer Güte, auch ob es Ober- oder Unterhefen sind. Man rechnet auf 100 Pfund Schroot 3 Pfund gute Oberhefen, und noch ein Mal so viel, wenn diese geringer sind. Zu viel Hefen bewirken

eine

eine tumultarische Gährung, und bei zu wenig Hefen geht sie zu langsam und unvollständig von statten.

Die Hefen müssen auf das innigste mit der Maische vereinigt, und zu dem Ende so lange eingerührt werden, bis die Masse auf der Oberfläche einen Schaum bekommt.

Diesen Schaum kann man nach neuester Erfindung als Hefe für einen zweiten Maischbottich gebrauchen; denn da dieser Schaum an und für sich so viel Hefen enthält, als zur Hervorbringung der Gährung im zweiten Maisch-Bottiche erforderlich ist, so geht auch wirklich diese Gährung treflich von statten. So verfährt man abermal mit der Gährung der zweiten Maischbottich, um den davon erhaltenen Schaum zur Gährung der dritten Maischbottich anzuwenden. Auf diese Weise braucht man nun bei drei Maischbottichen nicht mehr Hefen, als sonst bei einem einzigen erforderlich war; nur merke man sich dabei, daß dieser Schaum recht sorgfältig mit der Masse vermengt werden müsse, damit ja kein Theil desselben unberührt bleibe.

Ohne über die Vorzüge dieses neu erfundenen Vortheils absprechen zu wollen, da man eine Menge Hefen erspart, die man nicht jedesmal haben kann, glaube ich doch, daß man mit Hefen selbst immer sicherer gehe. Am besten man verfertigt sich die Hefen selbst, so hat man jederzeit ein gutes Gährungsmittel.

Die Verfertigungsart wird nachfolgend in einem eigenen Kapitel geliefert werden.

Hier möchten noch folgende Bemerkungen zu verschiedenen Anwendungen dienlich seyn:

1. Der Gang der Gährung darf auf keine Weise (z. durch Umrühren, Aufdeken ꝛc.) gestört werden. Um nun nicht in den Fall zu kommen, eine zu heftige und übereilte Gährung stören zu müssen, so darf man nur nicht zu viel Hefen und nicht zu viel Wärme anwenden. Würde aber der Maisch in 3, 4, 5 Stunden schon zu stark gähren, so dürfte man den Dekel allerdings um die Hälfte zurückrüken. Je länger und gemächlicher die Masse in Gährung geht, desto besser und geistiger wird sie.
2. Jedes Gut kann geschwind in die Gährung gebracht werden, wenn dem Maisch nur etwas gereinigte Pottasche beigemischt wird, jedoch nicht viel, sonst übersteigt sich das Gut und läuft zum Maischbottiche heraus. Besser ist, wie gesagt, eine gelinde, gehörige Abgährung; denn bei einer nicht übereilten und gemächlichen Gährung entwikelt sich der Geist ungemein, so, daß man zulezt den starken Geruch beim Hineinriechen in das Faß fast nicht mehr vertragen kann.
3. Den größten Einfluß hat hier die wärmere oder kältere Witterung, daher man beim Einmaischen selbst immer auf sie Rükſicht

nehmen

nehmen muß, um durch den größern Zuguß des warmen Wassers die Gährung zu beschleunigen, oder sie durch Verminderung desselben aufzuhalten. Zu viel äußere Wärme beschleunigt die Gährung zu sehr, und sie geht dann leicht in die Essigsäure über, wobei man an der Menge des Branntweins verliert; ist es hingegen zu kalt, so geschieht die Gährung unvollständig, und das Gut brennt nicht nur dicht an der Blase an, wie schon einmal bemerkt worden, sondern man erhält auch weniger Branntwein.

Die Dauer der Gährung ist unbestimmt, und hängt ab: a. von der Menge des eingemaischten Guts, b. von der Beschaffenheit und Menge der beigemischten Hefen, und c. von dem Grade der Wärme der äußern Atmosphäre.

Es kommt viel darauf an, daß man den Zeitpunkt beobachtet, in welchem die Gährung gehörig vollendet ist; denn sind sie noch nicht vollendet, so sind noch viele geistige Theile unentwikelt, und läßt man die ausgegohrne Maische zu lange stehen, so tritt der zweite Grad der Gährung, die Säure ein. In beiden Fällen kann man nicht das gehörige Quantum Branntwein bekommen.

Die Kennzeichen der vollendeten Gährung sind: 1. Wenn die Maische ganz still und ruhig ist, und keine Blasen mehr aufsteigen; 2. Wenn sich die obere Treberndeke gesenkt hat, und die Flüssigkeit klar und hell da steht; 3. Wenn sich

aus

aus dem Maischbottiche ein angenehmer Weingeruch äußert. Zuweilen tritt aber auch der Fall ein, daß die Trebern noch aufschwimmen, und das Gut hat dennoch ausgegohren. Man erkennt das, wenn man die Trebern sanft bei Seite schiebt und unter denselben die helle Flüssigkeit findet, wobei sich weder aufsteigende Blasen noch sonst eine Bewegung in der Masse hören lassen. Gewöhnlich nimmt man an, daß die Maische nach 48 Stunden ausgegohren hat.

Es versteht sich daher von selbst, daß man bei einer starken Brennerei drei und vier Maisch-Bottiche haben muß, um sich immer vorbereitetes Gut für die Brennblase an die Hand zu richten.

Vierunddreißigstes Kapitel.

Wie man sich das Gerstenmalzschrott macht.

Malz nennt man das durch Einweichen in Wasser zum Keimen gebrachte, und nach dem Keimen an der Luft oder mit Feuerwärme getroknete Getreide. Wird es durch Feuerwärme getroknet, heißt es Darrmalz; wird es aber an der Luft getroknet, heißt es Luftmalz.

Durch das Malzen keimen die Körner, verwenden den enthaltenden Schleim (glutinösen Stoff) auf die Bildung der Wurzeln; hiedurch werden die Mehltheile davon befreit und nicht nur auflösbarer gemacht, sondern es entwikelt sich in ihnen auch der Zukerstoff, der zur geistigen Gährung so nothwendig ist. Ist also das Saamenkorn entweder Alters- oder Unvollkommenheit wegen zum Keimen unfä-

unfähig, so bleibt das Malz ganz wirkungslos. Läßt man aber bei keimfähigen Körnern die Vegetation (Entwiklung des Keimes) zu lange fortdauern, so, daß sich auſſer den Wurzelfasern auch der Keim (das künftige erste Blatt) zu bilden anfängt, so consumirt (verzehrt) dieser den entwikelten Zukerstoff je länger je mehr, und statt der geistigen Gährung erfolgt die saure Gährung.

Nach diesen vorausgeschikten Aufklärungen wird Jeder eine helle Einsicht in die Wesenheit der Malzbereitung haben; man würde vielleicht jezt schon Malz bereiten können, wenn ich auch nichts Weiteres mehr darüber sagte; oder ich könnte an jeden gemeinen Bräuknecht verweisen.

Doch will ich für dieses Geschäft einen so umständlichen Unterricht geben, als nur immer der Anfänger nöthig hat, um jeden fremden Unterricht entbehren zu können.

Zu allererst

a. Vom Einweichen des Getreides. — Hier soll dem Getreide die zum Keimen nöthige Feuchtigkeit gegeben werden. Dieses kann man auf zweierlei Art thun

1) entweder durch Einweichen in Geschirren (Quellbottichen), oder

2) wenn man die auf der Tenne ausgebreitete Gerste hinlänglich mit Wasser besprengt und sie dann mit der Wurfschaufel durcharbeitet, damit alle Körner gehörig angefeuchtet werden.

Un-

Unter der Tenne versteht man hier keine Dreschtenne, sondern eine eigene Malztenne, deren Fußboden in großen Brauereyen mit Steinplatten oder gebrannten Ziegelsteinen belegt und mit Kalk gut verkittet ist, damit weder Feuchtigkeit eindringen, noch Körner in den Klumsen liegen bleiben können; denn in beiden Fällen würde ein modriger Geruch unvermeidlich seyn, und sich dem Malze mittheilen.

Man kann sich auch eine Malztenne von Brettern machen; Jeder mag sehen, was und wie er dazu Plaz habe.

Wir haben so eben zwei Arten des Einweichens genannt, nämlich mit, oder ohne Quell-Bottich. Da aber die Einweichung der Gerste ohne Quellbottich (im aufgeschütteten Zustande) zu viel Aufmerksamkeit und öfteres Umrühren und Besprengen erfodert, indem besonders im Sommer immer die Oberfläche des Getreidhaufens troken wird, während der untere Theil zu naß und zu gedrängt aufeinander liegt u. s. w. — bleiben wir lieber bei der Einweichungsart im Quellbottiche.

Wenn die Gerste, welche gemalzt werden soll, unrein ist, so bringe man zuerst das Wasser in den Bottich und schütte das Getreide nach. Hiebei werden die tauben Körner und andere Sämereien auf dem Wasser schwimmen, und man kann sie abschöpfen. Es muß mehrere Male frisches Wasser nachgeschüttet und das alte abgelassen werden. Beim ersten Male, wo das Getreide noch troken ist,

muß

muß das Wasser wenigstens 6 Zoll über demselben stehen, damit die Körner gehörig ausquellen können. In der Folge ist es hinlänglich, wenn das Wasser mit dem Getreide gleich hoch steht.

Wie oft frisches Wasser gegeben werden soll? Dieses hängt von der Temparatur der Luft und der Beschaffenheit des Wassers ab. Ist die Witterung kalt, und es kommt hierzu nach ein hartes Brunnenwasser, so braucht das Wasser vielleicht gar nicht gewechselt zu werden; bei warmer Witterung hingegen muß es nach 12 Stunden abgelassen und sogleich mit frischem ersezt werden, weil ausserdem das Malz einen faulichten Geschmak annehmen würde. Am Besten ist es, die kleine Mühe nicht zu scheuen, und das Wasser auf jeden Fall zu wechseln. —

Wie lange soll das Getreide weichen? Nach der Zeit läßt sich dieses nicht bestimmen, sondern es hängt von dem Alter des Getreides, der Temparatur und der Beschaffenheit des Wassers ab. Neues Getreide braucht längere Zeit zum Weichen als altes, daher es nachtheilig wäre, altes und neues Getreid untereinander einzuschütten. Im Sommer weicht alles Getreide eher, als im Winter, und eben so auch eher im weichem Fluß- als in hartem Brunnenwasser. Im Durchschnitt kann man eine Zeit von 24 Stunden annehmen; und unschädlicher ist es, wenn das Getreide etwas zu wenig, als zu viel geweicht hat; den im ersten

Falle

Falle kann man bei dem Keimen noch dadurch nachhelfen, daß man den Haufen vermittelst einer Gießkanne mit Wasser besprengt. Die beste Probe, ob das Getreide hinlänglich geweicht ist, ist diese, daß man nach 24 Stunden ein eingeweichtes Korn durchbeißt; hier überzeugen uns dann Gefühl und Gesicht, ob es gehörig vom Wasser durchdrungen ist oder nicht. —

Wenn das Getreide genug geweicht hat, so wird es auf der Malztenne ausgebreitet, und einige Mal gewendet, damit das überflüßige Wasser theils ablaufe, theils vertrokne; denn ohne diese Vorsicht würde vom Ueberfluß des Wassers faule Gährung entstehen. — Hierauf folgt nun

b. Das Keimen des Getreides. — Daß hier nur die Rede vom Wurzelkeimen und nicht vom Graskeim ist, das ist schon oben gesagt worden, und hierauf beruht hauptsächlich die Güte des Malzes. Man nennt dieses Keimen an einigen Orten auch das Wachsen des Getreides.

Hat man viel Getreide zum Wachsen (Keimen) eingeweicht, so muß man beim Ausbreiten auf die Tenne ja nicht Einen, sondern mehrere Haufen machen, und einen Weg zum Umgehen derselben durchlassen. Die Haufen sollen nicht breiter seyn, als daß man bequem mit der Hand ihre Mitte erreichen kann (ungefähr so, wie die Gartenbeete); besonders ist dieß im Sommer nothwendig, wo die größte Aufmerksamkeit auf das Keimen des Getreides erfodert wird, und

eini-

einige Stunden mehr oder weniger die Güte des Malzes sehr vermindern können.

Die Haufen sollen in der Regel nicht höher, als 12 Zoll gemacht werden. Eine Ausnahme von dieser Regel machen aber kältere Jahreszeiten. Hier ist es nöthig, die Haufen wenigstens 18 Zoll hoch zu machen, damit sich mehrere Wärme in ihnen erzeuge, welche das Keimen befördert; und zuweilen ist es noch überdieß nothwendig, die Haufen mit Tüchern oder einer dünnen Lage Stroh zu bedeken. Ueberhaupt ist die Temperatur der Getreidhaufen genau zu beobachten, und man muß sie daher des Tages mehreremale untersuchen, wozu man in gut eingerichteten Malzhäusern bei großen Brennereien einen Thermometer hat. Nach gemachten Versuchen hat man gefunden, daß zum Keimen der Körner eine Wärme von 12 bis 18 Grad Reamür erfoderlich ist. Findet man nun vermittelst des Einsenkens des Thermometers in den Haufen, daß er diesen Wärmegrad nicht hat, so muß man entweder durch Einheizen oder durch Erhöhen und Bedeken der Haufen zu Hilfe kommen. Uebersteigt hingegen die Wärme des Haufens 18 Gr. Reamür, so muß der Haufen sogleich umgestochen und die Wärme dadurch vermindert werden.

Man untersucht den Keim des Getreides, indem man aus der Mitte des Haufens eine Handvoll herausnimmt; denn auf der Oberfläche des Haufens erfolgt das Keimen später, als in der Mitte desselben. Wenn unter dieser

Behandlung die Wurzelfasern der Körner etwa ¼ Zoll gewachsen sind, so ist es genug; die Haufen werden nun auseinander gezogen, der Luftzug für die Malztenne vermehrt, und so, in Verbindung mit mehrmaligem Umwenden des Getreides, dem fernern Wachsthum desselben ein Ziel sezt. Man nennt dieß gewöhnlich das Abkühlen. Ich zeige nun noch

c. das Troknen des Getreides. Wenn das Getreid gewachsen hat, so heißt es Malz. Ob es Luftmalz oder Darrmalz heißen soll, kommt auf die Troknungsart an, wie ich schon oben gesagt habe. Ich ziehe ersteres vor, nämlich das Luftmalz, und zeige nur von diesem die Troknungs-Handgriffe.

Das nach vollendeter Keimung auf der Malz-Tenne auseinander gezogene, und nun schon etwas abgewekte Malz wird nun auf den Malzboden gebracht, dessen Fußboden eben so, und aus den nämlichen Gründen, wie die Malztenne, ohne Klumsen seyn muß. Uebrigens taugt jeder luftige Ort dazu. Hier auf dem Malzboden nun wird das aus der Malztenne gebrachte Malz bei einem starken Luftzuge und unter fleißigem Umwenden völlig getroknet.

Die beste Zeit zum Troknen des Luftmalzes ist der März, und überhaupt wenn troke Ost-Winde wehen. Die Güte des Malzes erkennt man daran, wenn es rein und troken ist, und einen starken, aber dabei angenehmen Geruch hat. Demungeachtet kann aber das Malz den-

noch fehlerhaft u. z. B. nicht hinlänglich gewachsen seyn. Um dieß zu untersuchen, nimmt man 100 Körner davon, und thut sie in ein nicht ganz voll mit Wasser gefülltes Glas, in welchem, wenn das Malz gut ist, alle Körner obenauf schwimmen müssen; die sich zu Boden senken, sind nicht gehörig kultivirt.

Gutes Malz kann man eben so lange aufbewahren, wie gutes Getreid. Es muß jedoch an einen sehr troknen Ort gebracht werden, weil es leicht Feuchtigkeit anzieht und dann einen übeln Geschmak bekommt.

In mehrern Kartoffelbrennereien wird Haber statt Gerste gemalzt. Man nimmt nur an Quantität etwas mehr und ersezt durch Gleichstellung des Gewichtes die Qualität. Uebrigens kann man aus jeder Getreidgattung Malz machen.

Will man nun das so vorbereitete Malz zum Branntweinbrennen wirklich anwenden, so läßt man es entweder in der Mühle schrotten, oder schrottet es zu Hause auf einer eigenen Handschrottmühle.

Nebstdem, daß man in Ländern, wo ein Malzaufschlag besteht, den Verbrauch des Malzes dem nächsten Aufschlags-Beamten anzeigen und davon die gesetzliche Abgabe entrichten müsse, damit man nicht aus Vorsaz oder Unwissenheit als Defraudant in Strafe falle, hat man noch zu beobachten, daß man den auf der Mühle erhizten Schrott nicht zu lange in Säken aufeinander stehen läßt, woraus in An-

sehung

sehung der Quantität des Branntweins mehr Nachtheil entsteht, als man denkt.

Fünfunddreißigstes Kapitel.

Wie man sich gute Hefen selbst bereiten, und die gewöhnlichen Hefen längere Zeit aufbewahren kann.

Man nimmt zehn Pfund geschrotenes Luftmalz, und zwar zwei Drittel von Gerstenmalz, ein Drittel von Weizenmalz nebst einem Pfund Hopfen, und braut daraus fünf und dreißig Pfund Würze.

Nachdem man die Trebern und den Hopfen abgesondert hat, siedet man die Würze bis auf siebzehn Pfund ein. Diese Würze läßt man nun, indem man sie in mehrere Gefäße vertheilt, so schnell als möglich abkühlen, bringt sie dann in ein Gefäß, und sezt ihr 3 bis 3½ Pfund gute Bierhefe hinzu, die man aber blos für diesesmal nöthig hat. Das Ganze wird schnell in Gährung kommen, und nach vier bis fünf Stunden mit einem weißen Schaum bedekt seyn. Diesen Schaum und die Flüssigkeit rührt man nun gut um, und sezt während des Umrührens vier bis sieben Pfund Waizenmehl hinzu, so daß es einen diklichen Brey bildet, und sezt das Ganze an einen kühlen Ort.

Diese Hefe hält sich im Sommer drei Wochen, und im Winter acht Wochen. Auch kann man diese so bereitete Hefe troknen und pulvern, und in verschlossenen, das heißt gut

zugedekten, oder noch besser gut zugestöpselten Gefäßen aufbewahren, und vier Pfund von diesem Pulver mit zwölf Pfund Wasser oder jungem Bier vermengt, leisten eben so viel, als sechzehn Pfund gute Bierhefe.

Man kann sie übrigens zum Brauen und Baken gebrauchen.

Auch kann man die gewöhnliche Bierhefe etwas länger als gewöhnlich aufbewahren, wenn man die dike Hefe mit Hopfen bedekt und Wasser darüber gießt, um den Zutritt der Luft abzuhalten, und sie an einem kühlen Ort aufbewahrt. Das Wasser kann von Zeit zu Zeit ab- und frisches darauf gegossen werden, damit es nicht sauer werde.

Noch länger hält sie sich, wenn man sie, wenn sie noch nicht zu alt geworden ist, in einen leinenen Sak auspreßt, troknet, und in diesem Zustande an einem troknen Ort aufbewahrt. Vor dem Gebrauche lös't man sie in lauwarmem Wasser, oder lauwarmem jungem Bier auf.

Man kann hiezu Ober- und Unterhefen anwenden.

Oberhefen ist jene, die bei Absonderung vom Bier durch die Gährung oben als ein weißer Gescht erscheint. Unterhefen ist das, was sich nach der Gährung zu Boden sezt. Weißbierhefe ist der Braunbierhefe vorzuziehen.

Sechsunddreißigstes Kapitel.

Abbildung und Beschreibung der neuesten Erfindung, wie man ohne besondere Feuerung durch bloße Dämpfe Branntwein brennen kann.

Ehevor ich an die Handgriffe und an das Geschäft des wirklichen Brennens selbst schreite, mache ich Anfänger und ganz Unerfahrne in dieser Kunst erst mit dem Brenn-Apparate bekannt, wie er in jedem beliebigen Theile der Wohn- und Wirthschafts-Gebäude ohne alle Feuersgefahr aufgestellt werden kann, weil man bei dieser neuen Art der Branntweinbrennerei gar kein Feuer, sondern nur die Dämpfe nöthig hat, welche sich in einem, zu diesem Zweke in den gewöhnlichen Stubenofen eingesetztem Dampfkessel sammeln und durch ein 30 bis 40 Ellen langes Dampfrohr dahin ziehen, wo man sie zur Branntweinbrennerei brauchen will.

Ich zeige zugleich auf Tafel IV. eine getreue Abbildung zu meiner Beschreibung:

A. Ist der Wirthschaftsofen, worin eine kupferne Dampfblase B. eingesezt wird. Diese Blase macht alle bisher nöthig gewesenen Pfannen, Kessel und Ofentöpfe, mittelst deren man heiß Wasser zu den sämtlichen Wirthschafts-Bedürfnissen erhielt, überflüssig; denn mittelst des Hahnes a. an der Dampfblase kann man dieses heiße und siedende Wasser in Menge erhalten. Nur muß man die Einrichtung treffen, die auch gar keine Schwierigkeiten hat, daß man das benöthigte siedende Wasser vor oder nach

der

der Zeit, als die Branntweinblasen im Gange sind, aus dem Dampfkessel herausläßt. Eine Kleinigkeit von etlichen Maßkannen siedendes Wasser während des Ganges der Branntweinblase aus der Dampfblase herauszunehmen, hat nichts zu bedeuten und thut noch keinen Schaden; hat man aber eine große Menge nöthig, so müßte dieser Abgang der Dampfblase durch kaltes Wasser wieder ersetzt werden, dadurch hörte aber das Kochen in derselben auf, und folglich würde die Branntweinblase im Gange unterbrochen.

Dieses verursachte zwar im Nothfalle auch keinen bedeutenden Schaden; denn wie die Dampfblase wieder ins Kochen kommt, so kommt auch die Branntweinblase wieder in Gang, und es geht dabei nicht das geringste an Spiritus verloren; aber viel mehr Feuerung wäre jedoch dabei erfoderlich, die man zu ersparen suchen muß. Wenn hingegen die Branntweinblase abgetrieben ist, dann hat man das siedende Wasser in der Dampfblase überflüssig und kann es zu jedem Gebrauch hernehmen. Läßt man nun sogleich wieder kaltes Wasser hinein, so wird dieses durch die vorhandene Hize des Ofens wieder erwärmt, ohne noch besondere Feuerung nöthig zu haben.

Das leichteste Verfahren, die erfoderliche Menge Wasser in den Dampfkessel zu bringen, ist, wenn man in der Nähe der Wirthschaftsstube oder im Hause einen Wassertrog oder Wasserbottich C. so stellen kann, daß derselbe

mit

mit der Höhe, in der die Dampfblase mit Wasser angefüllt seyn soll, in wagerechtem Stande steht, wie hier die punktirte Linie b. zeigt. Zwischen diesem Wasserbottich und der Dampfblase ist ein Communikationsrohr c. mit einem Hahne d. So wie dieser Hahn geöffnet wird, läuft das Wasser aus dem Wasserbottich in die Dampfblase, bis es den wagerechten Standpunkt erreicht hat. Doch ist hierbei wohl zu merken, daß man diesen Hahn nicht öffnen darf, wenn die Dampfblase im Gange ist, und die Dämpfe in derselben gepreßt sind; denn alsdann würden die gepreßten Dämpfe umgekehrt das Wasser aus der Dampfblase heraus in den Wasserbottich treiben. So viel Wasser aber, als verkocht und in Dämpfe aufgelös't wird, in der Zeit, daß die Branntweinblasen abgetrieben werden, muß vorher nebst einem ansehnlichen Ueberschuß in der Dampfblase enthalten seyn, folglich muß jederzeit, ehe die Dampfblase ins Kochen kommt, dieser Hahn geöffnet werden, damit man gewiß weiß, daß hinlängliches Wasser in der Dampfblase vorhanden ist.

Diese Dampfblase hat überdieß noch einen fest aufgeschraubten Dekel auf der Oeffnung, durch welche man nachsehen kann, ob etwa an der Dampfblase etwas schadhaft geworden wäre.

Das Dampfrohr D. leitet die erhizten Dämpfe zu der Branntweinblase E. oder F., die Beide mit einer hölzernen Einfassung ee

umgeben sind, zwischen welcher und der Blase die Dämpfe circuliren.

Diese hölzerne Einfassung ist von gewöhnlichem Böttcher-Holz zusammen gesezt und gut mit eisernen Reifen gebunden; jedoch muß das Holz etwas stärker, 2 bis 3 Zoll stark seyn, weil das Holz in schlechter Wärmeleiter ist, damit nicht zu viel Wärme durchdringt und verloren geht.

In dem Dampfrohre sind da, wo es sich theilt, zwei Hähne g. h., um die Dämpfe in die Blase E. oder F. leiten zu können, wenn nur Eine in Gang zu sezen nöthig ist.

Unten im Boden der hölzernen Umgebung der Branntweinblasen ist ein Ableitungsrohr f. für die Dämpfe sowohl, als für das Wasser, zu welchem ein Theil der Dämpfe gerinnt.

Diese Ableitungsrohre f. f. gehen in einen Wasserbottich G., der außerhalb der Brennerei im Freien steht, weil sonst zu viel Wasserdampf in die Brennerei kommen würde; und da das geronnene Wasser sowohl, als die abgeleiteten Dämpfe, noch sehr heiß sind, so erhält man hier noch eine große Menge heißes Wasser zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch ganz umsonst und so viel, als man nur immer nöthig hat.

In diesen beiden Ableitungs-Rohren f. f. sind in jedem ein Hahn K. und L. erfoderlich. Wenn diese Branntweinblase in Gang gesezt werden soll, sind diese Hähne im Anfang geöffnet, damit die Circulation der Wasserdämpfe

pfe aus der Dampfblase um die Branntwein-blase herum und durch die Ableitungs-Röhre hinaus erfolgt. So wie aber diese Circulation völlig im Gang ist, werden diese Hähne K. und L., bis auf eine sehr geringe Oeffnung, verschlossen; dadurch werden nun die Wasser-Dämpfe gepreßt, und durch dieses Zusammen-pressen erfolgt ein viel schnelleres Kochen des Guts in der Branntweinblase, als außerdem geschehen würde, wenn die Dämpfe nicht zu-sammengepreßt werden. Sobald aber nur die Branntweinblase in Gang kommt, müssen die Hähne K. und L. wieder so viel, als nöthig ist, geöffnet werden, weil sonst die Brannt-weinblase zu stark gehen würde. Will man den Gang der Branntweinblase stärker oder schwächer haben, werden diese Hähne mehr oder weniger geöffnet oder verschlossen. Wenn die Feuerung unter der Dampfblase schwächer oder stärker wird, wird auch der Gang der Brannt-weinblase stärker oder schwächer; mittelst die-ser Hähne aber hat man es stets in seiner Gewalt, den Gang der Branntweinblase zu dirigiren, wie man will.

Das Ende der Ableitungsrohre f. f. wird unterwärts gekrümmt, und in das Wasser in dem Wasserbottich hineingeleitet, aus dem Grun-de, damit die abgehenden heißen Dämpfe durch das kalte Wasser in dem Wasserbottich G. durch-strömen und ihre Hize dadurch an das kalte Wasser abgeben müssen. Wenn man aber kein heißes Wasser weiter nöthig hätte, so kann man

auch

auch die abgehenden Dämpfe gleich in die freie Luft ausströmen lassen. Da das Zusammenpressen der Dämpfe zur Ersparung des Feuer-Materials nothwendig ist, so muß dieses Zusammenpressen nur einen bestimmten Grad erreichen können, außerdem sich sonst die Dämpfe mit Gewalt einen Ausweg verschaffen würden. Hiezu ist das Ventil V. am Dampf-Rohre gleich beim Ausgange aus dem Ofen angebracht.

Ein gewöhnliches messingenes Feuersprizen-Ventil ist hiezu am besten und am dauerhaftesten, weil die zu sehr gekünstelten Ventile leicht in Unordnung gerathen. Die Stange dieses Feuersprizen-Ventils ist aber nur um deßwillen verlängert, weil das Ventil an und für sich sehr leicht aufgeht und zu wenigen Widerstand leistet. Man stekt daher an diese verlängerte Stange des Ventils einige bleierne oder eiserne Platten, bis das Ventil so viel Widerstand leistet, als man die Dämpfe zusammen zu pressen, nöthig hat. Mittelst dieses Ventils können sich die zu sehr zusammengepreßten Dämpfe immer einen freien Ausgang verschaffen. Um sicher zu gehn, muß man die Dampfblase bei der Uebernahme probiren lassen ob sie gut und tüchtig gearbeitet ist. L. ist der (Helm oder Hut) der Branntweinblase, an welcher er bei i. i. aufgesezt und befestigt werden kann; M. ist das Saugrohr.

Sie-

Siebenunddreißigstes Kapitel.

Vom Rauhbrennen.

Voraus muß man wissen, daß das zu brennende Gut den reinen Branntwein nicht schon das erste Mal gibt, da man es mittelst Feuer oder Dämpfe zur Destillation bringt, sondern es gibt das erste Mal nur die gröbere Absonderung des brennbaren Geistes von der gegohrnen Maische.

Um reines Gut (Branntwein) zu bekommen, muß man eine zweite Destillation vornehmen, obwohl man nach der neuesten Verbesserung der Brennaparate auch nur mit einmaliger Destillation guten Branntwein bekommen kann, wie wir später hören werden.

Ich beschreibe indeß hier nicht ohne Ursache die zweimalige Destillation. Die erste heißt man das Rauhbrennen (Luttern, Weinmachen;) die zweite aber das Gutbrennen (Läutern des Weins.) Und nun zur Sache.

Wir haben nun die zum Rauhbrennen ganz hergerichtete, mit Malz und Hefen angerührte Maische vor uns.

Auch haben wir (S. 123) die Kennzeichen beschrieben, welche die vollendete Gährung anzeigen wenn sich nämlich die Flüssigkeit klar und hell gemacht hat, und sich weder aufsteigende Blasen noch sonst eine Bewegung in der Masse hören lassen.

Tritt dieser Zeitpunkt einmal ein, so erfolgt

Das

Das Ueberbringen der Maische in die Branntweinblase.

(S. Tafel IV, E.)

Diese Branntweinblase muß aber ehvor sammt dem Helme (L.) und Röhren rein ausgepuzt, der Wasserbottich (G.) mit kaltem Wasser gehörig versehen, und ein Faß oder großer Topf unter das Saug-Rohr (M) gestellt werden. Man heißt diese Unterseze die Vorlage; es wird gewöhnlich ein Trichter darauf gesezt, und in diesen ein Lappen von Molton gelegt, damit die Flüssigkeit durchlaufe und heller werde.

Vor dem Ausnehmen der Maische aus dem Maischbottiche rühre man mit einer Schaufel die vergohrne Kartoffelfrucht wohl untereinander. Das muß aber allmählig und mit einer Art von Behutsamkeit geschehen. Ein ungestümmes und starkes Untereinanderschlagen veranlasset, daß der brennbare ächte Weingeist verfliegt, oder sich abschlägt. Wollte man es aber aus Furcht, dem Gemische schädlich zu werden, gar nicht aufrühren, so würde das Dike, das sich auf dem Boden des Maisch-Bottichs zusammengesezt hat, zulezt allein in den Kessel kommen, folglich allzuleicht verbrennen.

Hierauf beobachtet man Folgendes:

1) Die Blase wird so weit vollgefüllt, daß ohngefähr eine Spanne leer bleibt.

2) Der Helm wird nicht sogleich auf die Blase gesezt, bis die Blase durch die Dämpfe

in

in Gang gesezt ist. Bis dieses geschieht, muß das Gut in der Blase fleißig und so lange umgerührt werden, bis dasselbe ziemlich heiß geworden und nahe am Kochen ist. Es geschieht dieses deswegen, um durch dieß Rühren das Anlegen und Anbrennen des Gutes in der Blase zu verhindern, als wodurch der Branntwein einen brandigen und höchst unangenehmen Geschmak erhalten würde. Wenn aber der aus der Blase aufsteigende Dampf so heiß wird, daß die Hände denselben wegen der Hize nicht mehr vertragen können, alsdann wird es Zeit, den Helm (oder Hut) auf die Blase zu sezen.

3) Wenn nun der Helm mit seinem Schnabel in die Kühlfaßröhre gestekt, und fest in den Blasenhals eingedrükt worden, so muß der Zwischenraum zwischen dem Blasenhalse und dem Helme, da, wo beide zusammen passen, eben so wie die Röhren, da, wo sie zusammengestekt sind, mit dikem von Mehl und Wasser gemachtem Kleister wohl bestrichen, sodann an beiden Orten noch ein, mit Kleister bestrichenes starkes Papier darum gelegt, und zur Fürsorge, damit das Papier nicht abfalle, noch mit etwas Bindfaden umwikelt werden.

4) Es versteht sich von selbst, daß der Ofen in der Stube gut geheizt seyn muß, und die Branntweinblase genügende Dämpfe aus dem Dampfkessel erhalte, jedoch mit Maaß und Ziel, so, daß das Gut in der Blase eines Theils im Kochen erhalten werde, und an-

dern

dern Theils auch nicht überschieße und beim etwaigem Uebergehen des Maisches den Schnabel des Helmes verstopfe. Man fasse prüfend die Abzugsröhre des Helms in die Hand; so bald diese heiß wird, so fängt der Wein an zu gehen, und der Zugang der Dämpfe muß gemindert werden. Auch kann man nasse Lappen auflegen, wenn man die Heftigkeit der Dämpfe mit Gewalt in größter Eile mildern wollte.

Man bilde sich übrigens nicht ein, daß man gleich ein Meister seyn werde; noch gebe man der Neuheit dieser Brennerei durch Dämpfe die Schuld, wenn man das Erste,- Zweite- und Drittemal noch immer Anstände findet. Erst durch lange Uebung wird man zum Meister.

5) Wenn die gehörige Quantität Wein (ungefähr der dritte Theil des Inhalts der Blase) in die Vorlage übergegangen ist, und man an dem noch Uebergehenden weder Geruch noch Geschmak mehr wahrnimmt, sondern das sogenannte Flegma, das ist, die wässerichte Feuchtigkeit zum Vorschein kommt, alsdann wird der Zugang der Dämpfe mittelst der Hähne des Dampfrohres gesperrt; der Helm wird abgenommen, und das in der Blase befindliche Spühlig entweder ausgeschöpft oder durch die am Boden der Blase befindliche Abzugsröhre abgelassen, die Blase wieder gereinigt, und nun wie das erste Mal von Neuem mit Maische gefüllt; das Reinigen muß aber sehr geschwind

gesche-

geschehen, damit die Blase wegen des unter dem Feuer stehenden Dampfkessels nicht lange leer bleiben darf, auch der bereits in die Vorlage gewonnene Lutter nicht zu lange unzugespündet bleibe. So wird fortgefahren bis sämmtliche Maische abgetrieben ist.

Das Anbrennen der Maische in der Blase ist bei dem Weinmachen (Luttermachen) ein sehr übler Umstand; denn außerdem, daß der Branntwein davon einen unangenehmen Geschmak bekommt, und an der Quantität desselben Verlust entsteht; ist auch das Reinigen des heißen Blasenkessels von den Brandstellen eine fatale Arbeit, und macht Aufenthalt. Die vorzüglichsten Ursachen des Anbrennens sind in einer fehlerhaften unvollendeten Gährung zu suchen, wobei sich die unaufgeschlossenen mehligten Theile zu Boden sezen; oder wenn die Maische bei dem jedesmaligen Einfüllen nicht gehörig umgerührt wurde, wodurch es geschieht, daß die lezte zu dik in die Blase kommt; oder wenn der Helm zu bald aufgesezt wird, da sich dann die mehligten Theile der Maische, ehe sie durch das Kochen in Bewegung kommen, zu Boden sezen und anbrennen. Alle diese Fehler sind also zu vermeiden, und besonders ist es nöthig, 1. das Gut bis zu dem Siedepunkt stark umzurühren, und dann den Zugang der Dämpfe gleich stark, doch so, daß das Gut nicht überschießt, zu erhalten, damit die Masse immer in gleicher Bewegung und Kochung bleibe; denn vernachläßiget man den gleichen Zugang der Dämpfe, und die Masse hört auf zu kochen, und sich zu bewegen, so sezen sich natürlich die schweren schleimigten Theile zu Boden, und brennen sodann bei wieder verstärktem Feuer an. — Zu Vorlagen nimmt man eichene Fässer, deren Größe sich nach der Quantität des Weins richtet, den man abdestillirt.

Acht:

Achtunddreißigstes Kapitel.

Vom Gutbrennen.

Gutbrennen (Läutern) nennt man die zweite Destillation, wodurch vom Weine (Lutter) wenigstens noch die Hälfte des Wassers abgesondert wird.

Ich habe zwar im vorhergegangenen Kapitel von neu erfundenen Apparaten gesprochen, vermöge welcher man eine zweite Destillation nicht nöthig hat, sondern das Gut schon bei der ersten Destillation ganz rein erhält. Demohngeachtet lehre ich hier noch eine zweite Destillation nach alter Art.

Die Gründe, warum ich jene neue Erfindung nicht schon voraus schike, sondern hier noch eine zweimalige Destillation beibehalte, liegen darin, weil meinen Unterricht nicht lauter neue Anfänger, welche sich mit den Apparaten neu einrichten, sondern auch alte Brenner lesen und benüzen werden, welche mit ihrem Apparate schon zu zweimaliger Destillation eingerichtet sind, und den neu erfundenen sich entweder nicht beischaffen können, oder wollen.

Gleich darauf werde ich aber die Erfindung der neuen Apparate, womit man gleich mit einmaliger Destillation reinen Branntwein bekömmt, und eine zweite Destillation nicht nöthig hat ausführlich beschrieben.

Das Gutbrennen (die zweite Destillation) geschieht nach der bisherigen Art in folgender Ordnung.

Nach-

Nachdem der Blasenkessel gut und besonders von allen Brandflecken gereiniget worden ist, wird er mit dem gemachten Weine (Lutter) so weit angefüllt, daß ein Raum von 6 bis 9 Zoll (je nachdem die Blase größer oder kleiner ist,) leer bleibt; sollte nicht so viel Lutter vorräthig seyn, so wird das Fehlende mit reinem Brunnenwasser ersezt. Der aufgesezte Helm, so wie die Fugen der zusammengestossenen Röhren, müssen hiebei besonders gut mit Lappen und dem schon oben vorgeschriebenem Kleister verwahrt werden, damit kein Geist verloren gehe.

Nun werden die Dämpfe eingelassen und so lange unterhalten, bis die Blase in Gang kömmt. Man geht hiebei eben so zu Werke, als bei dem Weinmachen angegeben worden ist; es kommt hier aber in Ansehnng des guten Geschmaks des Branntweins sehr viel darauf an, daß die Destillation nicht übertrieben wird; denn die Läuterung darf nicht in die Vorlage mit heißem Dampfe übergehen, sondern der Branntwein muß so kalt wie möglich aus der Röhre laufen. Es muß zu dem Ende nicht nur gute Aufsicht auf die Dämpfe gehalten, sondern auch fleißig abgekühlt werden, wozu die Schlangenrohre dienlich. (Deßhalb taugen die geraden Rohre nichts, wovon wir später sprechen werden.) Durch eine beschleunigte Destillation wird viel Flegma mit übergetrieben, wovon der Branntwein einen Fuselgeschmak bekömmt. Denn durch die übertriebene Schnel-

ligkeit kann sich der Geist nicht gehörig entwikeln. Hier treten die guten Dienste eines Hutes ein, der inwendig eine Rinne hat. Dieser geht geschwinder als der gewölbte, weil sich der Geist mehr sammeln kann.*) Sind aber die Dämpfe zu schwach, so, daß sie der Masse die Kraft nicht geben können, sie im gehörigen Kochen zu erhalten, so müssen sie nöthig verstärkt werden. Die Masse im Kessel muß dadurch in beständiger Bewegung erhalten werden. Sie darf sich nicht zu Boden sezen; denn dadurch hängt sie sich an. — Bei einer schon eingerichteten Brennerei hat der Brenner einen Visirstab, um in der Vorlage messen zu können, wie viel Branntwein übergegangen ist, und ob er mit der Destillation aufhören soll oder nicht. Denn, läßt man mehr Branntwein in die Vorlage laufen, als das Brenngut seiner Natur nach geben kann, so wird der Branntwein trübe, leicht, und bekommt von dem Flegma, welches am Ende der Destillation in Menge mit übergeht, einen schlechten Fuselgeschmak. Hier ist also Aufsicht sehr nöthig, und wenn man ein Mal die bestimmte Quantität Branntwein erhalten hat, so muß der Brenner vermittelst der Branntweinwage, und nach dem Geruche und Geschmak des Branntweins beurtheilen, ob er die Destillation weiter fortsezen soll, oder nicht

*) Sowohl über den Blasenkessel, als den Hut oder Helm, dann die Kühlröhre ꝛc. wird im vierzigsten Kapitel ausführlich gehandelt.

nicht. Von einem großen Kessel laufen immer 18 bis 19 Maaß gute Läuterung ab. Sie riecht sehr gut, und ist stark. Ist man einmal im Geschäfte, so bedient man sich einer zum Verhältnisse des Kessels abgemessenen Vorlage. Ist dieselbige vollgelaufen, so ist der Kessel abgetrieben. Am besten ist es, wenn man am Ende der Destillation, und wenn das gewöhnliche Quantum Branntwein schon abgetrieben ist, die Vorlage hinweg nimmt, und noch einige Maß in ein besonderes Gefäß laufen läßt, welches bei dem nächsten Gutbrennen wieder mit in die Blase gefüllt wird. Hiedurch verliert man nichts, und der Branntwein behält seine helle Farbe und guten Geschmak, welche beide durch einige Maß, die man zu viel laufen läßt, gänzlich verdorben werden können.

In einer Zeit von 24 Stunden kann man immer einen Kessel drei Mal abgehen lassen.

Hier ist noch Vorsicht wegen Feuers-Gefahr zu empfehlen, die besonders dadurch entstehen kann, wenn man in der Nacht oder in dunkeln Brennereien dem Ausgange der Kühlröhren zu nahe kommt; denn ist es etwa versehen worden, und der Branntwein läuft warm aus der Röhre, so sind auch brennbare Dünste vorhanden, und kömmt man diesen mit einem Lichte zu nahe, so entzünden sie sich, und steken durch die Röhren auch den Branntwein in der Blase an. Man hat Beispiele, daß der Branntwein etliche Schuh weit vom Brennkessel Feuer gefangen, den in der Vor-

 lage

lage entzündet, durch das Rohr in den Kessel gedrungen, den Hut abgeschlagen, und Alles in Brand gesezt hat.

Neununddreißigstes Kapitel.

Einige neu entdekte Vortheile zu Erlangung des stärksten und geschmakvollsten Branntweingeistes, mit Bemerkungen und Belehrungen über Geschmak, Farbe und Aufbewahrung.

Wir haben oben Seite 117. gehört, daß der Maische vor der Gährung Wachholder-Beeren und Salz beigemischt werden sollen, mit welchem lezterm man nicht sparsam seyn darf, weil die Kartoffeln dessen viel bedürfen, und solches die feinen Theile aus den Kartoffeln besser herauszieht, auch das Spühlig dadurch kraftvoller, schmakhafter, gedeihlicher und haltbarer wird.

Wenn man aber überdieß noch einige Zwiebeln, etwas frischen Meerrettig und wenigen Calmus, sämmtliche Spezies geschnitten, hinzufügt, bei dem Gutbrennen aber etwas weniges, jedoch getroknetes Salz mit Aniskörnern und Wachholderbeeren, zerstoßen oder zerrieben, eine ungeschnittene große Zwiebel, einige Stüke geröstete Brodrinde und eine halbe Meze völlig ausgeglühte, gröblich zerstoßene Kohlen, oder einige Hände voll fein gesiebte, von weichem Holz gebrannte Asche, die zuvor mit etwas zugegossener Läuterung zu einem Teige gemacht wor-

worden ist, hinzuthut, so bekommt dadurch der Branntwein, wenn er zumal einige Zeit ruhig liegen bleiben kann, einen sehr angenehmen Geschmak, wird hell und von dem öhlichten Häutchen befreit, welches immer auf dem Weine stehet, und gegen das oft Klage geführt wird.

Man darf nicht ängstlich seyn, daß dieses Gut vielleicht eher und leichter, als anderes, in der Blase anbrennt, hierbei ist nur Anfangs, ehe der Helm auf die Blase gesezt wird, Vorsichtigkeit nöthig, die auch bei anderm Gute erfoderlich ist.

Hat ein Branntwein aus was immer für einem Versehen einen stinkenden Geruch, Fuselgeschmak, so nimmt man auf jedes Pfund stinkenden Branntwein 2 Loth rein ausgeglühte pulverisirte Kohle, von welcher Holzart sie seyn mag; diese wird durch Schütteln und Bewegen des Gefäßes mit dem Branntwein gut vermischt, den man alsdann 24 Stunden ruhig stehen läßt, in welcher Zeit der stinkende Geruch gänzlich verschwunden ist. Bei Kleinigkeiten filtrirt (durchseiht) man nun den Branntwein; in größerer Menge läßt man ihn ruhig auf den Fässern liegen, da sich denn nach einigen Tagen die Kohle zu Boden gesezt hat, und der reine Branntwein abgezogen werden kann.

Bei dieser Verfahrungsart verliert der Branntwein an Quantität; aber er gewinnt dagegen an Qualität, weil die Flüssigkeit, die

in

in der Kohle zurükbleibt, der wäßrige Theil desselben ist; daher ist die Kohle auch ein Mittel zur Verstärkung des Branntweins.

Um die wenige Menge Branntwein, die in der Kohle enthalten seyn könnte, wieder zu gewinnen, kann man auch das Kohlenpulver zu dem nächsten Brenngute wieder mit in die Blase werfen, da er dann mit dem andern Branntwein zugleich übergeht. — Vom Fuselgeschmak ist der brandige Geschmak verschieden, der daher entsteht, wenn die Maische am Boden oder an den Wänden der Blase anbrennt, der dann aller angewandten Mittel ungeachtet unvertilgbar bleibt. Um diesen brandigen Geschmak versteken, und den Branntwein verkäuflich zu machen, ist kein anderes Mittel, als daß man ihn über Wachholderbeeren oder Pommeranzenschalen abzieht.

Ein reiner Branntwein darf gar keine Farbe haben, sondern er muß hell und klar wie Wasser seyn. — Wenn nun aber ein Branntwein lange auf dem Lager gelegen hat, so bekommt er von den eichenen Fässern (eher noch, wenn diese neu sind) eine gelbe Farbe, und zuweilen beurtheilen die Käufer das Alter des Branntweins hiernach. Um ihm diese gelbe Farbe bald zu geben, darf man nur zermalmte Eichenlohe, auf einen Eimer ein halb Pfund gerechnet, hineinthun, wovon der Branntwein eine schöne Weinfarbe bekommt. Gesünder ist die gelbe Farbe, die man ihm durch Saflor, Curcuma, oder Sandel gibt.

Je älter ein Branntwein ist, desto mehr gewinnt er an Güte, und verliert dagegen durch das Zehren an Umfang oder an der Menge; das leztere ist um so mehr der Fall, je mehr das Faß, worauf er liegt, leeren Raum enthält. Wenn daher ein Branntwein lange liegen soll oder muß, so ist es sehr nothwendig, daß die Fässer immer voll und gut zugespundet werden, damit man weniger an der Menge verliert. Aller Branntwein schmekt frisch von der Blase weg roh und matt, welches sich aber nach einigen Monaten auf dem Lager verliert.

Vierzigstes Kapitel.

Von dem Blasenkessel, dem Hut oder Helm und übrigen Geräthschaften.

(Mit Abbildungen.)

Blasenkessel, Helm und andere Apparate zum Branntweinbrennen unterlagen sowohl in ältern als neuern Zeiten so vielen Veränderungen, daß sie beinahe in jeder Brennerei wieder anders, aber auch gar oft, und schier meistentheils, ganz fehlerhaft angetroffen werden.

Indem in den folgenden Kapiteln über die verbesserten Apparate ohnehin Mehreres vorkömmt, will ich mich mit Dem, was ich darüber hierorts zu sagen nothwendig finde, sehr kurz fassen.

I. Der Blasenkessel. Dieser wurde bisher nur allein von Kupfer gebraucht. Bei der Brennerei durch Dämpfe kann er auch von weißem Blech seyn. Von höchster Wichtig-

keit aber ist seine Form. Diese muß mehr breit als hoch seyn: Sie hat alsdann die Vortheile, daß 1. die Dämpfe die größere Fläche des Bodens bestreichen, wodurch 2. die ausgebreitete Masse des Fluidums geschwinder erwärmt wird, und 3. die größere Oberfläche des Fluidums mehr und also geschwinder verdampft, als eine kleinere Oberfläche. Wenigstens soll also der Blasenkessel ein Viertheil breiter als hoch seyn. — Aber auch die Oeffnung des Blasenhalses muß weit genug seyn, um die Dämopfe in gehöriger Menge auffassen zu können, wodurch die Destillation beschleunigt wird. Je weiter die Oeffnung des Blasenhalses ist, desto vortheilhafter ist es. Eine, am Ende der Blase angebrachte Abzugsröhre zum Ablassen des Spühligs ist jederzeit von großem Nuzen.

II. Der Hut oder Helm ist ein Haupt-Stük des Brennzeugs, und hat zum Zweke, die aus dem Blasenkessel aufsteigenden Dämpfe 1. aufzufangen, 2. zu verdichten und 3. als tropfbare Flüssigkeit abzuführen. Und hiernach muß die Form desselben zwekmäßig eingerichtet werden. Zu der ersten Absicht muß er also dem Durchmesser nach weit genug seyn; Er muß zur Erreichung der zweiten Absicht der äußern kalten Luft eine große Oberfläche darbiethen, oder in einem Wasserbade erhalten werden; und zu der dritten Absicht muß er so gebaut seyn, daß die aufgefangene tropfbare

Flüs-

Flüssigkeit nicht wieder in den Blasenkessel zurük fallen kann.

Von allen diesen Erfodernissen zeigen unsere alten Helme das Gegentheil, und am übelsten angebracht sind die Abzugsröhren am obern Theile oder an der Haube des Helms. Denn hier kann nur der geringste Theil der Dämpfe, nämlich derjenige, der die größte Elastizität besaß, als tropfbare Flüssigkeit in die Kühlröhren überführt werden, der größere Theil verdichtet sich an den Wänden des Helms, und fließt wieder herab in die Blase, wodurch die Destillation verlängert wird.

Um nur einigermassen das Gesagte auch anschaulich zu machen, sehe man den auf Tafel II. Fig. 2 aufgezeichneten Helm. Sein Hals a. hat den völligen Durchmesser der Blase; vermög der spizigen Form b. fängt er von allen Seiten die Dämpfe auf, die durch den mit Wasser gefüllten Hutabkühler c. (Mohrenkopf genannt) geschwind verdichtet werden, und als tropfbare Flüssigkeit in die Rinne des Hutes d. ablaufen, aus welcher sie durch die Abzugsröhre e. in die Kühlröhre gehen.

Ich will indeß auch die Cylinderform des Helmes gar nicht verwerfen, und man könnte ihr als Vorzug einräumen, daß ihre erweiterten Wände und die gewölbte Haube den aufsteigenden Dünsten mehr Fläche zum Verdichten darbiethen; soll sie aber zwekmäßig seyn, so muß der Helm ebenfalls an seinem untern Theile über dem Halse eine Rinne haben,

in

in welche alle Flüssigkeit, die sich im Helme verdichtet, zusammenfließt und in die Abzugs-Röhre geleitet wird. Ein Beispiel sehe man in der Tafel II. Fig. 3. — Der Hutabkühler thut auch hier gute Dienste, wenn er anzubringen ist; und da die Cylinderform des Helms der äußern Luft mehr Fläche zum Abkühlen gibt, als die spizige Form, so kann auch hier schon ein haltbarer Hutabkühler, der die Rinne des Helms umfaßt, hinlänglich seyn, besonders wenn ein Laufbrunnen die Gelegenheit gibt, ohne menschliche Hilfe beständig kaltes Wasser zuzuführen, welches aus dem Hutabkühler vermittelst einer blechernen Röhre in das Kühlfaß geleitet wird. Bei dieser Einrichtung muß aber die Röhre, die das Wasser zubringt, mit einem Hahne versehen seyn, damit man nicht mehr Wasser zulaufen läßt, als ablaufen kann. Das Material zum Helme und den Röhren ist in den meisten Fällen Kupfer, und soll der Gesundheit wegen inwendig mit gutem englischem Zinn stark verzinnt seyn. Der Hutabkühler wird von Kupferblech verfertiget.

Da in großen Brennereien der Helm, besonders wenn er mit dem Abkühler versehen ist, ein ziemliches Gewicht hat, so ist der auf Tafel II. Fig. 4. abgezeichnete Hebel sehr dienlich, der mit seinem kürzern Arme und der daran befestigten Kette (an welcher unten drei kleinere Ketten angebracht sind, in welche 3 Haken am Helme greifen) in gerader Richtung

über

über der Blase, oben an der Deke der Brenn-Kammer befestigt ist. Vermittelst dieses Hebels kann der Helm nicht nur leicht und geschwind abgehoben und wieder aufgesezt werden, sondern man vermeidet auch das Herunterwerfen und Beschädigen desselben, das außerdem so leicht möglich ist, und so oft geschieht.

Billig sollte ich, ehe ich von der Einrichtung der Traufrinne und des Abkühlers am Hute, zu einem andern Gegenstande übergehe, noch einige Bemerkungen über die Uebeln des Aufsteigens der Maische in den Hut, von da in die Traufrinne, und aus dieser in die Abzugsröhre und Vorlage melden. Ich habe indeß darüber schon Seite 142 einige Winke gegeben, und indem ich hier mehr alte, schon erfahrne Brenner im Auge habe, und für Anfänger im nächsten Kapitel ohnehin ganz neue Apparate vorschlage, darf ich mir schon erlauben, den mir beengten Raum dieses Buches für Nothwendigeres zu sparen. Ich beschreibe also

III. Die Kühlröhre. Nach der alten Methode bekam der Helm 2 Abzugsröhren, die die Flüssigkeit in 2 gerade Kühlröhren führten. Späterhin erfand man das Schlangenrohr, und der Helm bekam nur eine Röhre, die die Flüssigkeit in jenes leitete. Abzugsröhre und Schlangenrohr erhielten bei großen Brennzeugen eine Weite von 3 bis 4 Zoll im Durchmesser, und dieses war auch bei der Einrichtung, wo die Abzugsröhre oben an der Haube des Helms

angebracht ist, um deswillen nöthig, weil hier ein großer Theil der Dämpfe in die Röhre überging, und sich in dieser erst zur tropfbaren Flüssigkeit verdichten mußte. Wenn wir aber die neuere Methode befolgen, und den Helm unten mit einer Rinne versehen, aus welcher die aufgefangene Flüssigkeit in die Abzugsröhre geführt wird, so ist diese kostspielige Weite der Kühlröhre ganz überflüssig, um so mehr, wenn der Helm einen Abkühler bekommt, der öfters mit frischem Wasser versehen werden kann.

Ein übler Umstand bei dem Schlangenrohr ist das so nothwendige, aber beschwerliche Reinigen desselben; denn daß man das Rohr unten verstopft, dann mit Wasser anfüllt, welches man schnell wieder ablaufen läßt, das ist zum Reinigen von dem angesezten Schmuze bei weitem nicht hinreichend. Einigermassen kann man sich damit helfen, daß man eine Bleykugel von gehöriger Größe, die an einer Axe läuft, und an welcher ein starker und langer Bindfaden befestigt ist, hindurchlaufen läßt. Ich füge auf Tafel II. Fig. 5. davon eine Zeichnung bei. Am Ende des Bindfadens wird eine Bürste angebunden, wie sie gewöhnlich zum Reinigen der Glasflaschen gebraucht wird. Ist nun die Kugel hindurch gelaufen, so zieht man den Bindfaden mit der Bürste nach, wobei aber immer hinlänglich Wasser zugegossen werden muß, damit die Bürste den Schmuz abwaschen kann.

Eine Röhre von reinem (nicht mit Bley versetztem) Zinn, ist besonders zu empfehlen; denn

das

das Zinn sezt nicht nur nicht so viel Schmuz an, als das Kupfer, sondern es ist auch der Gesundheit nicht so nachtheilig. Aus einer kupfernen Röhre fließt der Vorgang grün, und riecht stark nach Grünspan; dieß beweiset, daß Kupfer aufgelöst worden ist. Der Brenner fängt zwar diesen Vorgang bei der zweiten Destillation (dem Gutbrennen) besonders auf, um den Geschmak des Branntweins nicht zu verderben; aber bei dem nächsten Lutterbrennen schüttet er ihn wieder hinzu, und das Gift kommt dann auch in den Branntwein. Bei dem zinnernen Rohre ist das nicht zu befürchten, und überdies ist es auch auf die angegebene Weise eher zu reinigen als ein kupfernes Rohr. Gewöhnlich bekommt ein Schlangenrohr drei Windungen, man kann ihm aber auch bis sechs dergleichen geben lassen, welches aber bei gewöhnlichem Zuflusse von kaltem Wasser eine unnöthige Geldverschwendung seyn würde. Viel kommt darauf an, daß das Rohr einen gehörigen und egalen Fall habe; man erkennt das sehr leicht daran, wenn eine oben hineingelegte Bleykugel unaufhaltsam, und weder geschwinder noch langsamer hindurchläuft. Ein weiteres Geräth außer dem bisher beschriebenem Brennzeuge ist

IV. das Kühlfaß. Ein gewöhnliches Kühlfaß kann jeder Binder machen, wenn ihm der Durchmesser der Windungen und die Höhe des Schlangenrohrs bekannt ist. An der einen innern Seite des Kühlfasses wird ein wasserdichter hölzerner Schlauch angebracht, der mit

seiner

seiner obern Oeffnung 6 Zoll über das Kühlfaß herausteht, und sich unten am Boden 4 Zoll weit öffnet, um das zulaufende kalte Wasser hier einzubringen; hiedurch wird das spezifisch leichtere heiße Wasser in die Höhe gedrükt und vermittelst einer senkrecht stehenden kleinen Röhre an der andern Seite des Kühlfasses, deren obere Oeffnung der Oberfläche des Wassers gleichstehet und deren untere Oeffnung durch den Boden des Fasses geht, abgeführt.

Der Zwek des Kühlfasses ist: die Kühlröhre in einer beständigen kalten Temperatur zu halten, damit die spirituösen, (geistigen) Theile nicht in Dampfgestalt in die Luft verfliegen. Dieser Zwek wird nun freilich am besten durch einen Laufborn erreicht, der ohne menschliche Hilfe beständig kaltes Wasser zubringt. Ist das aber der Fall nicht, so muß 1. öfters kaltes Wasser zugepumpt werden, welches viel Arbeit und Zeitversäumniß kostet. 2. Muß das Faß weit und groß genug seyn, um viel Wasser fassen zu können. 3. Besonders ist hier das Schlangenrohr von großem Nuzen, in welchem die Flüssigkeit einen weiten Weg durchs Kühlwasser machen muß.

Ich habe nun die Branntweinbrennerei durch alle Geschäftstheile so umständlich durchgeführt, als es der enge Raum von drei Bogen nur immer erlaubte. Ich habe weder in Haupt- noch Neben-Sachen Etwas unberührt gelassen, so, daß ich den ganzen Unterricht hier schließen, und jeder so Unterrichtete die Brennerei ohne allen Anstand beginnen könnte.

Wem daran liegt, diesen Unterricht zu benüzen, der lasse sich nur Anfangs nicht gleich von der Fremdartigkeit der ihm als ganz neu und unbekannt vorkommenden Sache und Sprache abschreken. Er lese den Unterricht nur öfters langsam und aufmerksam durch. Er sey um die Zuschaffung der nöthigen Geräthe nur gar nicht in Verlegenheit. Denn sobald er nur mit den ihm dazu nöthigen Professionisten spricht, geben ihm Diese Alles sachkundig an die Hand, und man hat dabei nur darauf zu sehen, daß man nicht Leuten vom ältesten Schlendrian in die Hände falle, sondern mit ihnen so übereins komme, daß sie die Apparate und Geräthschaften nach dem hier gegebenem bessern Unterichte verfertigen. Ich stehe jedem gemeinen Bauer, der auch noch gar nie Gelegenheit hatte, das Branntweinbrennen zu sehen, gut, daß ihm der Betrieb der Brennerei nach diesem Unterrichte herrlich gelingen werde, wenn er nur Hand anlegt.

Und nun noch das Wichtigste und Neueste aus der verbesserten und vervollkommneten Brennerei.

Ein-

Einundvierzigstes Kapitel.

Beschreibung und Abbildung der allerneuesten Brenn-Apparate, womit man schon mit einmaliger Destillation reinen Branntwein bekömmt.

Seit zwanzig Jahren hat der Bau der Branntweinblasen so viel Verbesserungen erlitten, und sind so viel verschiedene Einrichtungen derselben beschrieben worden, daß es überflüssig wäre, davon zu reden, wenn nicht diese Schrift vorzüglich für den Landwirth berechnet wäre, welcher weniger Gelegenheit hat, die Verbesserungen kennen zu lernen.

Hierzu kommt noch, daß die meisten vervollkommneten Brennapparate im Allgemeinen für den Landwirth nicht passen, weil sie entweder zu kostspielig sind, oder auf dem Lande, wo man selten geschikte Arbeiter haben kann, sich Schwierigkeiten gegen ihre Unterhaltung finden.

Die sogenannten schnellen Brennzeuge, welche in vieler Hinsicht zu loben sind, genügen sehr wenig beim Branntweinbrennen von dikeren Stoffen. Der Landmann muß sich eines sehr einfachen Apparats bedienen, welcher fast keiner Reparatur unterworfen ist, sich leicht bedienen läßt, und nur zu kleinern Quantitäten bestimmt ist, weil auf dem Lande die Brennereien sich größtentheils auf den Futterbedarf des Viehes beschränken.

Leider findet man noch auf dem Lande hin und wieder die großen, wie eine Kürbis gestalteten Blasen, mit kleinem Schlangenrohr,

welches

welches auch oft nur durch ein gerades kupfernes Rohr ersezt wird. Die einzigen Verbesserungen, welche dieser Apparat unter den Händen des Landmanns erleiden darf, sind diese: 1) ist dem Schlangenrohr eine größere Entwikelung zu geben, weil durch seine gewöhnliche Einrichtung viel Alkohol aus Mangel an Verdikung, besonders beim Weinen, verloren geht. 2) Muß man zwischen dem Helm und dem Schlangenrohr ein hölzernes Gefäß (Vorwärmer), zur Aufnahme des zu destillirenden Guts bestimmt, anbringen. Diese Tonne muß mit der Blase von gleichem Inhalt seyn, und so hoch gestellt werden, daß durch einen am Boden derselben angebrachten Zapfen oder Hahn die erwärmte Flüssigkeit in die Blase laufen kann. Durch das im Vorwärmer enthaltene Brenngut leitet man das Blasenrohr so, daß es darin eine Windung bildet, und es wird so vermittelst der durchgehenden Dämpfe das Brenngut bis zum Kochen erwärmt. Das Rohr muß im Vorwärmer deßhalb nur eine Windung haben, weil sonst das Brenngut wirklich kochen und dadurch an Geist verlieren würde. Es ist wahr, man könnte diesem Verlust dadurch zuvorkommen, daß man vermittelst eines Rohrs den leeren Raum der sorgfältig verschlossenen Tone mit dem Schlangenrohr des Kühlfasses in Verbindung sezte; dieß würde aber den Apparat, welcher für den Landmann nicht einfach genug seyn kann, zu sehr complicirren.

Diese Einrichtung erspart viel Zeit und Brennmaterial, weil das Brenngut schon heiß auf die Blase kommt. Bei den ordinären Einrichtungen sezt man den Helm erst auf, wenn das Brenngut kocht, weil man es bis zu diesem Punkte umrühren muß, damit sich nichts am Boden seze, dort verkohle und dem Branntwein einen brenzeligen Geschmak mittheile. Diese Arbeit fällt auch hier weg; denn da das Gut sogleich kocht, so wird ihm schon dadurch die erfoderliche Bewegung mitgetheilt.

Eine Vorrichtung von nicht unbedeutendem Vortheil besteht darin, daß man zwischen dem Vorwärmer und der Blase einen Dampfverdichter (Condensator) anbringe, aus welchem das Flegma in die Blase zurückläuft; man kann so vom ersten Brand, anstatt des Lutters sogleich Branntwein erhalten.

Wer aus Erfahrung weiß, wie schwer es ist, auf dem von Städten entfernten Lande das Gesinde an die Besorgung einer weniger einfachen Maschine zu gewöhnen, und diese im brauchbaren Stande zu erhalten, der wird mit mir überzeugt seyn, daß man hier der Anwendung einfacher Maschinen oft Vortheile aufopfern muß, deren Ersaz der Landmann in seinen übrigen landwirthschaftlichen Verhältnissen wiederfindet.

Uebrigens, um dem Gesagten mehr Anschaulichkeit und Deutlichkeit zu geben, liefere ich auf Tafel V. eine genaue Zeichnung von der beschriebenen Vorrichtung.

a. Ist der Feuerheerd. (das Aschenloch ist unter dem Niveau des Erdbodens angenommen.)

b. Die leere Blase.

c. Der Zuber mit dem Condensator, dessen Gestalt hier nicht beschrieben wird, weil man sie nach Belieben ändern kann. Die aus der Blase kommenden Dämpfe gehen durch das Rohr

d. zum Condensator.

e. Ein Rohr, welches das Flegma aus dem Condensator in die Blase zurükführt. Dieß Rohr bildet bei

f. einen Schwanenhals, wodurch den Dünsten aus der Blase der Durchgang verschlossen wird, weil dieser Theil des Rohrs immer von Flüssigkeit angefüllt bleibt.

g. Ein Rohr, durch welches die Dünste aus dem Condensator in das Slangenrohr übergehen.

h. Die Tonne (Vorwärmer), worin das Brenngut zum nächsten Brande durch eine Windung des Schlangenrohrs erhizt wird.

i. Der Trichter zum Füllen der Tonne; seine Oeffnung ist mit einem Stöpsel versehen.

k. Ein Rohr mit einem Hahn, zum Ablassen des Brennguts aus der Tonne h in die Blase.

l. Kühlfaß mit dem Schlangenrohr.

 Zwei-

Zweiundvierzigstes Kapitel.

Noch eine neue Erfindung, um den Branntwein aus der Maische gleich in der ersten Destillation in gehöriger Stärke zu erhalten.

(Mit einer Abbildung.)

Es ist dieses der verbesserte Branntweins-Destillir-Apparat von Lampert von Babo, wie auf Tafel VI. in genauer Zeichnung zu ersehen, aus folgenden Theilen bestehend:

A. Der Kessel, eine rhein. Ohm haltend.

B. Der Hut, beide in gewöhnlicher Form, nur daß der Schnabel des Hutes etwas länger und mehr gekrümmt ist.

C. Der Refrigerator, ein kupferner Cylinder, in welchem die Absonderung des Branntweins von den bei der gewöhnlichen ersten Destillation mit übergehenden wässerigen Theilen geschieht, welche hier zurük bleiben. Dieser besteht:

a. Aus der untern Hälfte aa, bb, und ist bestimmt, das sich niederschlagende Wasser aufzunehmen, welches nach geendigter Operation durch den Krahn c abgelassen wird. In diesen Theilen des Cylinders senkt sich ein Rohr dd bis ungefähr einen Zoll an den Boden desselben. Es ist mit dem Schnabel des Helmes in Verbindung, und erweitert sich an seinem untern offenen Ende, um das Verstopfen desselben bei etwaigem Uebergehen der Maische zu verhindern. Seine Bestimmung ist, die aus der Blase steigenden Dämpfe den möglichst

wei-

weiten Weg zu führen, so, daß sie durch die ganze Höhe des Cylinders streichen müssen.

b. Aus der obern Hälfte ee ff, welche auf der untern festgelöthet, sich in 3 Absäze g h i gegen oben etwas erweitert.

Auf dem Absaz g liegt ein Gitter von hölzernen Stäben, bestimmt die zur Reinigung des Branntweins nöthigen Kohlen zu tragen. Auf den Absäzen h oder i befinden sich auf jedem ein gegen oben gewölbter kupferner Dekel, der auf seinen Seiten so genau als möglich auf den durch den Absaz gebildeten Rand aufliegen muß. Von diesen Dekeln hat jeder am Rande einen dreiekigen, ungefähr 1½ Zoll breiten Einschnitt r. Diese Einschnitte werden von einander abgekehrt gelegt, und zwar in solcher Richtung, wie die auf der Zeichnung befindlichen Pfeile es anzeigen.

Die Buchstaben h und i bezeichnen die Stellen, wo bei dem Gebrauche die Einschnitte liegen müssen.

Der Raum ober dem Dekel bei h i wird durch eine kupferne Schüssel nn oo, ausgefüllt, welche in die obere Oeffnung des Cylinders bei mm, wie der Helm in die Blase genau eingepaßt, damit sie eben so luftdicht wie dieser mit Lehm verkittet werden kann. Diese Schüssel senkt sich in den Raum auf diese Art, daß zwischen ihr, dem unter ihr befindlichen Dekel und den Wänden des Cylinders ein Zwischen-Raum von ungefähr 4 Linien bleibt, durch welchen die aufsteigenden Dämpfe zu streichen haben, ehe sie in das mit dem Schlangenrohr

oder sonstigen Kühl-Apparat in Verbindung stehende Rohr n anlangen können. Auf diese Schüssel geht ein etwas höher angebrachtes, mit einem Krahn verschlossenes Rohr s, vermittelst welchem das nöthige Abkühlwasser aus dem Kühlfaß, oder einem sonst dafür eingerichteten Gefäß in die Schüssel geleitet wird. Aus der Schüssel selbst wird das schießende Wasser durch ein am obern vorstehenden Rande angebrachtes Röhrchen wieder abgeleitet.

Der Cylinder selbst steht auf einem starkem Diel qq, und muß überall luftdicht verschlossen seyn. Die Behandlungsart dieses Apparats ist einfach und leicht zu finden, erfodert aber dennoch mehr Aufmerksamteit, als die gewöhnliche Art von Destillation. Hier die Hauptsache davon.

Vor jeder andern Arbeit wird das Gitter bei g eingesezt, und so hoch mit Kohlenstüken angefüllt, daß diese den Dekel bei h berühren. (Will man den Branntwein nicht besonders rein, so können die Kohlen auch wegbleiben) Die Dekel h i werden alsdann eingesezt, so daß die in denselben befindlichen Einschnitte, wie oben beschrieben, einander gegenüber stehen.

Zulezt wird die Schüssel eingelassen, und an dem obern Rande, wie der Helm in die Blase, genau eingekittet. Die Schüssel selbst füllt man ungefähr 1½ Zoll hoch mit kaltem, oder hat man heißes Wasser in der Nähe, ganz mit solchem an, und unten ist der Cylinder zum Empfange der Dämpfe auf der Blase bereit.

Zu

Zu bemerken ist, daß, wenn man den Cylinder einmal eingerichtet, und die Schüssel aufgerichtet hat, derselbe drei bis vier Monate stehen kann, ohne auseinander genommen werden müssen. Eben so ist das Einfüllen von warmem Wasser in die Schüssel nur bei dem ersten Abtreiben der Blase erfoderlich, indem bei dem spätern Einfüllen der Maische in den Kessel, besonders, wenn man mit einem Vorwärmer arbeitet, das Wasser sich selbst warm erhält.

Das Antreiben der Blase geschieht ganz auf die gewöhnliche Art. Ist der Schnabel des Helms so heiß geworden, daß er mit der Hand nicht mehr berührt werden kann, so muß man die Feuerung vermittelst der Schieber etwas sperrren, um das Uebergehen der Maische in den Cylinder zu verhindern, wodurch die Röhren dd sich etwa oben verstopfen, und der Helm aufspringen könnte. Nach und nach erwärmt sich der Refrigerator bis oben hin, und der Branntwein geht alsdann in das Schlangenrohr über. Wenn er anfängt abzurinnen, so wird der Krahn bei s geöffnet, und zwar nur so viel Wasser eingelassen, als nöthig ist, die Schüssel nach und nach zu füllen, ohne daß sich das darin bereits erwärmte Wasser wieder erkalte, indem sonst der an der Schüssel sich reinigende Branntwein zu kühl, und statt in das Schlangenrohr überzugehen, in den Cylinder zurükfallen würde.

Da die Einrichtung des ganzen Apparats nur zum Zweke hat, die aus der Blase tretenden, aus Alkohol und wässerigen Theilen bestehenden Dämpfe sowohl durch die verschiedenen, in dem Cylinder angebrachten Hindernisse, als auch durch das Vorbeistreichen an dem in der Schüssel befindlichem warmen Wasser in so weit von ihren wässerigen Theilen zu befreien, als es nöthig ist, um den für den Branntwein erfoderlichen Alkohol-Gehalt hervorzubringen, so wird man einsehen, daß eine zu heftige Feuerung und daraus entstehende schnellere Dampf-Entwikelung vermögend ist, die an der Schüssel vorbeiziehenden Dämpfe so schnell überzutreiben, und dadurch das nöthige Verdichten und Zurükfallen der Wasserdämpfe zu verhindern. Diese treten dann mit in die Schlange, und trüben und schwächen den gewonnenen Branntwein.

Bei zu schwacher Feuerung hingegen, oder wenn das in der Schüssel sich befindliche Wasser zu sehr erkaltet hat, geschieht das Gegentheil. Die Dämpfe haben nicht Trieb genug, um das Schlangenrohr zu erreichen, oder sie schlagen sich an der Schüssel zu stark nieder, und fallen in den Cylinder zurük; dadurch erhält man freilich an der Mündung der Schlange ein dem Weingeist ähnliches Produkt; jedoch zu langsam und nur tropfenweis.

Aus diesen Gründen ergibt sich, daß der Brenner im Verlaufe der Destillation hauptsächlich darauf zu merken habe, daß die Schlan-

ge nie, weder zu stark ablaufe, noch nur tropfe, und er muß darnach die Feuerung einrichten. Durch die Uebung von einigen Tagen findet er hier leicht den Mittelweg.

Bei regelmäßiger Feuerung läuft nur der Branntwein im Anfange in der Stärke von Weingeist, wird im Verlauf der Destillation nach und nach von geringerem Alkohol-Gehalt, und kommt endlich auf die Stärke von Lutter. Man läßt daher den Branntwein (wie bei dem gewöhnlichen Wein- oder Zartbrand) bis auf das gewünschte Gewicht ablaufen, wendet ihn alsdann ab, und sammelt den Nachlauf, um ihn bei der folgenden Destillation wieder in die Blase zurük zu füllen.

Bei dem Ausleeren des Spühligs wird auch der Cylinder durch den Hahn c abgelassen. Ist die Maische nicht übergegangen, so erhält man eine wasserhelle Flüssigkeit, wie bei dem gewöhnlichen Zartbrennen oder Weinen. Man kann sie wahrscheinlich zu Essig verwenden.

Bei unbefangener Prüfung aller dieser Angaben wird man leicht einsehen, wie viele Mühe, Zeit und Feuermaterial durch diesen Apparat bei gehöriger Behandlung erspart wird, ohne daß man bei der Einrichtung großen Kostenaufwand nöthig habe. Denn in jeder wohleingerichteten Brennerei befinden sich 2 Kessel mit eben so vielen Schlangenröhren und Kühltonnen. Der Refrigerator soll nun so viel kosten als der zweite Kessel, so ist doch der Betrag der Schlange und des Kühlständers erspart.

Da

Da bei dieser Einrichtung der Maischwärmer als mitwirkender Kühlapparat gar nicht nöthig ist, so habe ich ihn bei dieser Beschreibung gar nicht angeführt. In Babo's Brennerei steht er für sich auf der Fortsezung des Blasen-Feuers, und wird durch dasselbe erwärmt. — Wenn er auf diese Art auch nicht auf den hohen Grad von Hize gebracht wird, wie diejenigen, durch welche das aus dem Helm in die Schlange führende Zwischenrohr geleitet ist, so hat man dagegen den Vortheil, daß die Maische, obwohl hinlänglich erwärmt, doch lange nicht so leicht ins Kochen kommt, und im Maischwärmer ihren Alkohol-Gehalt verliert, wie dieß bei der gewöhnlichen Einrichtung derselben oft der Fall ist. Wollte man jedoch bei dem beschriebenen Refrigerator auf dieser Art bestehen, so könnte der Vorwärmer zwischen der Blase und dem Cylinder angebracht werden.

Die beigefügte Zeichnung ist rükksichtlich der Verhältnisse und der in Babo's Brennerei aufgestellten Geräthschaften genommen. Da der Kessel eine rheinische Ohm — 76 4/5 bairische Maß hält, so wird jeder Kupferschmid darnach die nöthigen Maße finden können.

Ich komme nun zur

Beschreibung des Kühlapparates.

p. Das Schlangenrohr für den Durchgang der Branntweindämpfe.

t. Die Oeffnung, worin das aus der Maschine kommende Rohr befestigt ist.

u. Die über das Kühlrohr laufenden, etwa 3 Zoll im Durchmesser haltenden, und beiläufig 4 Fuß langen Röhren, die durch die kleinern Röhrchen

vv. in Verbindung stehen.

w. Ein Wasserkasten, woraus das zum Kühlen nöthige Wasser durch das Rohr

xx. in den Raum zwischen dem eigentlichen Kühlrohr und der darüber laufenden weitern Röhre geleitet wird.

y. Der Hahn, durch welchen das erwärmte Kühlwasser abfließt, welcher hier zum Theil in den Einsaz des Cylinders geleitet ist.

z. Ein Krahn zum Ablassen dieses Wassers, wenn nicht gearbeitet werden soll.

Beim Gebrauch wird w mit Wasser gefüllt, und der Hahn y, je nachdem die Kühlung stark oder schwach seyn soll, geöffnet. Das Wasser steigt durch die Röhren u u und v hindurch, kühlt die in der inneren Röhre streichenden Branntweindämpfe, und fließt bei y wieder ab. Die Wirkung dieses Kühlapparats ist hier so groß, daß schon die zweite Biegung des innern Rohrs bei a immer durchaus kalt bleibt, daß also die Dämpfe schon in den obern zwei Drittheilen des Apparats genug gekühlt werden.

Die ganze Vorrichtung hängt im Brennhause an der Wand, und braucht weit weniger Raum, als die gewöhnlichen Kühlapparate.

Der

Der zweite Gegenstand ist aber dabei noch das geeignete Wasser.

Wasser.

Dufay in Lille zeigt hierüber, daß reines Wasser (Regen- und Flußwasser) zur Branntweingewinnung nicht so zuträglich sey, als kalkhaltiges (Brunnenwasser), da dieses die Säurebildung mehr verhindert. In Flandern erhält man aus 100 Kilogramm = 170 baiersche Pfund, Roggenmehl 55, 60 ja selbst 65 Litres (51 bis 60 baier. Maß) Branntwein von 19 Grad, im östlichen und innern Frankreich nur 40 bis 44 Litres, ja oft selbst nur 30 bis 35. Er behauptet nun mit überzeugenden Gründen, daß hieran der Umstand, daß man kein Brunnenwasser nehme, Theil habe. In Flandern ist man von dem Vorzug desselben so überzeugt, daß die Brenner mit schweren Kosten tiefe Brunnen graben lassen, wenn gleich an ihren Häusern Bachwasser vorbeiläuft. Sie erhielten, wenn sie das Roggenmehl mit diesem in Gährung brachten, stets weit weniger Branntwein. (Ein Zusaz von Kalksteinen zu der gährenden Masse ist daher sehr zu empfehlen.)

Drei-

Dreiundvierzigstes Kapitel.

Anweisung zum Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen, Zwetschgen, Pflaumen und Kirschen.

Ich habe zu Ausgang des 19ten Kapitels, Seite 60, versprochen, auch die Branntwein-Brennerei aus Obst zu lehren.

Es sind vornämlich die Aepfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen und Kirschen, aus welchen Branntwein gebrannt wird.

Weil aber in den meisten Gegenden das Obst verhältnißmäßig gegen Getreid oder Kartoffeln zu theuer ist, so ist die Art und Weise, daraus Branntwein zu brennen, noch nicht sehr bekannt.

Wir wollen hier umständlich davon handeln.

A.

Vom Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Die Hauptsache dabei ist nun die Kunst, dieses Obst gehörig in Gährung zu sezen. Man stößt oder mahlt nämlich die Aepfel und Birnen zu einem Brey, vermischt denselben mit Getreide Schrot, rührt ihn beim Einmaischen recht wohl durcheinander, und läßt Alles durch beigebrachte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch nachfolgend unter Lit. B. mehr geredet wird.)

Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten weinartigen Geschmak. Die Quantität des Branntweins richtet sich nach der Güte

des

des Obstes, und der Menge des dazu genommenen Schrotes. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst gibt, desto mehr und besseren Branntwein wird man auch davon erhalten.

B.

Von Anwendung der Zwetschgen und andern Pflaumen zum Brantweinbrennen.

Die Zwetschgen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damaszener-Pflaumen, sind wegen ihrer Süßigkeit und des darin liegenden brennbaren Geistes, zum Brantweinbrennen überaus dienlich. Sie sind besser dazu, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber alle sogleich vom Baume weg brennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, worauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhizen und faulen, sondern sie müssen sogleich, wenn sie vom Baume abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele Pflaumen und ein großes Faß mit einem Thürchen; so wird es, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bei andern Fässern wird der Boden aufgeschlagen, gefüllt und wieder fest zugemacht. Die Pflaumen werden aber nicht eingedrükt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbst zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllt, vor der Luft verwahrt, und in Keller gelegt, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und so kann man dies-

ses

ses Geschäft nach Gemächlichkeit verrichten. Will man aber die Pflaumen sogleich zum Branntweinbrennen gebrauchen, so werden sie sofort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschütter, fest zugedekt, und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellt, wo sie in zehn bis zwölf Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig sind.

Die gehörig vollendete Gährung hat, wie bei anderen Materialien zum Branntweinbrennen den säuerlich-geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer, zum Branntweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können; welches der rechte Grad der vollendeten geistigen Gährung auch bei dieser Obstfrucht sey; hierin muß die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald die Zwetschgen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so werden sie zum Rauhbrennen in die Blase oder in den Branntweinkessel gebracht. In demselben werden sie anfänglich umgerührt, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit wird der Helm oder Hut aufgesezt. Der Kessel muß, wie sich von selbst versteht, eine Queerhand hoch leer bleiben, und das Feuer muß anfangs stark gemacht werden, damit sie ins Kochen kommen; wenn aber der Kessel im Gange ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regiert.

Das Läutern des Zwetschgen-Branntweins hat dieselben bekannten Regeln, wie bei Frucht- und anderm Branntwein. Der rauhe Lauter oder Lutter wird in ein sauberes Gefäß gethan, und wenn er zum Abziehen kommt, wird der Kessel wohl gereinigt. Das Feuer wird bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es läuft, schnell gedämpft, der Ofen gut zugemacht, die Zuglöcher verlegt, und sofort das Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum Schaden wegdünste.

Ein Faß von vier baierischen Eimern, oder zwei Ohm (160 Maß, die Maß zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschgen gefüllt, gibt 18 Maß Branntwein, der sehr gut und stärker als rheinischer Branntwein ist, wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Rauhkessel zurükgebliebenen und ausgebrannten Zwetschgen oder Pflaumen sind, abgekühlt, zum Futter für die Schweine gut zu benuzen.

C.

Von Anwendung der Kirschen zum Branntwein-Brennen oder vom sogenannten Kirschengeist.

Zu diesem Produkt werden gewöhnlich die geringsten süßen Kirschen angewendet, nämlich die kleinen Waldkirschen, rothe oder schwarze.

Die

Die schwarzen geben den meisten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr starken Geist, der wie Arrak benuzt werden kann. Größere süße Kirschensorten, die man in Gärten pflanzt, sind theils zum frischen Verkauf, theils zum Troknen von mehr Nuzen. Herz-Kirschen aber geben wegen ihres geringen Saftes sehr wenigen Geist. — Ein Faß voll Kirschen von 1 Ohm oder 80 Maß gibt ebenfalls 8 bis 9 Maß guten Kirschengeist.

Je zeitiger die Kirschen sind, desto köstlicheren Branntwein geben sie. Die Stiele müssen weg bleiben, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben und ihm einen schlechten Geschmak beibringen würden.

Die von Stielen befreiten Kirschen werden in ein gereinigtes Faß geschlagen, ein sehr geringer Theil aber zurükbehalten, in einem Mahl-Troge sammt den Kernen zermalmt, und dann oben auf die ganzen Kirschen im Faße geschüttet. Wenn die Kerne nur zerdrükt sind, ohne ganz zermalmt zu seyn, so ist es hinreichend. Denn die Kerne, als öligt und bitter, vermehren den Geist nicht, sondern theilen nur den angenehmen Persiko-Geschmak und Geruch mit. Die zerdrükten oder gemahlenen Kirschen werden aber deswegen auf die ganzen Kirschen oben im Faße geschüttet, damit sie desto eher in die Gährung kommen. Es ist daher genug, wenn die zerstoßene Quantität den achten Theil beträgt. Wäre aber die Menge der Kirschen groß, so müßten nicht unumgänglich davon gemahlen

werden, sondern es wäre hinreichend, wenn sie ein- oder zweimal im Gefäße gerührt würden.

Sind nun die Kirschen auf die erwähnte Art eingeschlagen, so muß das Gefäß an einem warmen Ort stehend, sorgfältig zugedekt werden, damit kein Geruch herausgehe. Nach 14 Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gährung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Diese Probe besteht darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdrükten Kirschen stellt. Löschet der gährende Dunst das Licht aus, so sind sie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, so rührt man die Kirschen auf der Stelle, dekt sie wieder zu, und bestimmt sie den folgenden Tag zum Brennen. Indessen muß man sorgfältig darauf Acht haben, daß die Masse nicht zur sauren Gährung sich neige. Man muß daher nach dem Rühren sogleich mit dem Brennen fortfahren; sonst geht in etlichen Tagen viel Geist weg. Von saurer Gährung wird zugleich der wenige Geist rauh und unangenehm; von süßer Masse aber, oder wenn der Grad der Gährung noch zu gering wäre, wird er süß und angenehm. Es wäre also noch viel vortheilhafter, die Kirschen zu jung zu brennen, als wenn sie zu sauer sind.

Haben aber die im Gährfaße befindliche Kirschen ihre vollkommene Reife, und sollen zum Rauhbrennen in den Kessel gethan werden, so muß man sie jedesmal, so oft ein Brand herausgenommen wird, in dem Gährfasse erst rüh-

rühren, damit sich die Steine und Kerne zertheilen, nicht auf dem Boden bleiben, und zulezt zusammenkommen, weil allzuviele Steine das Anbrennen verursachen.

Der Rauhkessel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer dann angezündet, und die Kirschen im Kessel so lange gerührt, bis er ins Kochen kommt. Nun wird der Hut aufgesezt, und das Feuer gut regiert, so daß die Steine sich nicht zu Boden sezen, und das Anbrennen verursachen. Sobald es anfängt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit blos die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem Läutern des Kirschengeistes hat es dieselbe Bewandniß wie bei dem Läutern überhaupt, (und wie vom Läutern des Zwetschgenbranntweins vorhin geredet wurde.) — Die Treber der Kirschen sind für die Schweine.

Vierundvierzigstes Kapitel.

Wie und aus was Allem sonst noch Branntwein gebrannt werden kann.

Alle Wurzeln, Früchte, Beeren und Saamen welche etwas Mehliges und Zukerstoff enthalten, geben Branntwein, und zwar desto mehr, je mehr sie von beiden enthalten. — Unter diesen können folgende Gewächse mit Vortheil zum Branntwein gebraucht werden:

Angelikwurzel (Angelica Archangelica). Die frische Wurzel gibt durch das Gähren einen sehr angenehmen und gewürzhaften Branntwein, und

 kann

kann daher den Kartoffeln zur Verbesserung des Geschmaks zugesezt werden.

Aronswurzel, (Arum maculatum) hat unter den meisten Wurzeln das meiste Stärkmehl, ist aber schwer zur Gährung zu bringen.

Beeten, rothe, (Beta vulg.) liefern einen Geist, vermöge ihres häufigen Zukerstoffes.

Wenn man frische Wurzeln mit Wasser kocht, daß sie zergehen, das Dünne durchseihet und einkocht, so erhält man einen süßen Syrup.

Bärenklau (Heracleum Sphondylium). Die Kamtschadalen brennen hieraus ihren meisten Branntwein. Hundert Pfund geben ihnen 25 Pfund Branntwein (etwas über vier Kannen.) Er ist so stark, daß er durchs Abziehen, (wobei man nur die Hälfte erhält) dem gewöhnlichen rectificirten Weingeist gleich ist.

Bibernell (Pimpinella nigra), wird von den Branntweinbrennern zu Frankfurt an der Oder, ihren Likören eine schöne hochblaue Farbe zu geben, gebraucht. Sie färbt Weingeist und Wasser, wenn man sie darüber abziehet.

Berberisbeeren (Berberis vulg.) Die reifen Beeren gähren von selbst, wenn sie mit Quell-Wasser gestoßen worden sind. Noch mehr mit Zusezung, da sie einen guten Branntwein geben.

Buchwaizen (Polygonum Oxicocos). Der Saamen enthält viel Stärke, und gibt also auch Branntwein.

Erbsen (Pisum Sativum) enthalten sowohl einen mehligen Stoff, als auch Zuker. Stößt man sie mit kaltem Wasser, so fällt viel Stärk-

Mehl

Mehl zu Boden, und das Wasser schmekt süß. Wegen dieser Bestandtheile geben sie viel Branntwein. Daher sind auch die Saamen aller Erbsen-Gattungen den Brauereien nüzlich. Bohnen versprechen aus eben dem Grunde Vortheil.

Faulbaumbeeren (Prunus padus). Die Beeren geben viel Branntwein; zerquetsch tman die Steine, so erhält er zugleich einen, dem Persiko ähnlichen Geschmak.

Gichtbeeren (Ribes nigrum). Wenn diese Beeren reif sind, geben sie einen guten, etwas gewürzhaften Branntwein, in reichlicher Menge.

Hollunderbeeren (Sambucus nigra). Die reifen Beeren haben viel Saft, und geben einen guten Branntwein.

Heidelbeeren, (Vaccinium Myrtillus) geben auch einen reichlichen Branntwein.

Holzäpfel, (Pyrus malus) geben durch die Weingährung Cyder, und dieser gibt Brannt-Wein.

Johannisbeeren, (Ribes rubrum) geben einen schmakhaften Branntwein. Man quetscht sie und läßt sie mit der Schale gähren. Sie thun dieses zwar für sich, allein man befördert die Gährung durch Fermente, (Gährungs-Mittel) damit sie um so viel schneller vor sich gehe.

Kümmel (Carum carvi). Der Saame gibt zwar geradezu keinen Branntwein, wird aber demselben des Geschmaks wegen häufig zugesezt.

Mangold (Beta cicla) enthält noch mehr Zuker, als die rothen Beeten.

Mehl-

Mehlbeeren (Crataegus Anà). Die Beeren sind mehligt, und geben einen guten und schmakhaften Branntwein.

Moosbeeren (Vaccinium Oxycocos) geben ihrer Säure ungeachtet Branntwein.

Päonia (Paeonia officinalis). Die Wurzel enthält einen mehligen Stoff, welcher durch Gährung einen Branntwein gibt.

Pastinak (Pastinaca L.) enthält vielen Zukerstoff, und gibt folglich einen guten Branntwein.

Pfaffenröhrlein (Leodonton Taraxacum). Die Wurzel enthält vielen Zukerstoff, kann daher zur Gährung gebracht werden und Branntwein geben, muß aber entweder zeitig im Frühjahre, oder spät im Herbste eingesammelt werden.

Preißelbeeren (Vaccinium vitis idaca) geben auch einen guten Geist.

Roßkastanien, (Aesculus hyppocastanum) können mit großem Vortheil auf Branntwein benuzt werden.

Schlehen (Prunus Spinosa). So herbe diese Beeren auch sind, so gähren sie doch, wenn sie frisch sind, und geben Geist genug.

Selleri (Apium graveolens). Diese Wurzeln enthalten wirklichen Zuker, geben also auch Branntwein.

Smarlen (Ripes alpinum). Da diese Beeren nicht sonderlich schmeken, bleiben sie ruhig sizen, und können also mit Nuzen verwendet werden.

Stachelbeeren (Ripes uva crispa) geben einen guten Branntwein, ungefähr 9 Kannen von der Tonne.

Steinbruch, rother (Spinea Filipendula.) Die Wurzeln geben so viel Branntwein, als die Kartoffeln, wenn sie im Herbste dazu verbraucht werden.

Sumpfbeeren (Vaccinium oliginosum) geben einen guten Geist.

Vogelbeeren (Sorbus aucuparia). Diese Beeren geben ziemlich viel guten Branntwein, besonders wenn man sie erst nach dem Anfange des Frostes pflükt. Eine Tonne ungefrorne Beeren gibt nur zwei, gefrorne hingegen sechs Kannen.

Wachholderbeeren (juniperus communis) enthalten viel Zuker in ihrem Fleisch, in dem Saamen aber ein wesentliches Oel. Zerquetscht man sie mit der Vorsicht, daß der Saamen ganz bleibt, und wäscht sie mit kaltem oder warmem Wasser aus, so erhält man einen Stoff zur geistigen Gährung, welcher von den öligen Theilen des Saamens frei ist, und einen schmakhaften Branntwein gibt. Man hat sie nicht allein in Schweden, sondern auch in England, Holland und in andern Ländern zum Branntwein benuzt. Man hat aber durch eine fehlerhafte Bereitung, durch welche das hizige Oel der Saamenkörner dazu gekommen ist, einen schlechtschmekenden, sehr hizigen und beißenden Branntwein bekommen. Eine Tonne gibt auf die gewöhnliche Art acht bis neun Kannen Branntwein.

Alle diese Gewächse geben einen gesunden (nämlich) zu seiner Zeit in gehörigem Maase getrun-

trunken) Branntwein. Die mehligten geben Kornbranntwein, und die Früchte Franz-Branntwein. Blos der Wachholderbranntwein würde wegen des vielen hizigen Oels, so er bei sich führt, zu tadeln seyn. Wenn man aber obgedachte Vorsicht gebraucht, wird er viel gelinder und gesunder.

Fünfundvierzigstes Kapitel.

Anweisung zur Verfertigung eines vortreflichen Gesundheits-Branntweins in die Haushaltung.

Der Branntwein aus Kartoffeln kann mit dem gehörigen Zusaze zu jeder Art guter Liqueurs veredelt werden, sie mögen Namen haben, wie sie wollen. Ich werde dazu im nächstfolgenden Kapitel einige Rezepte liefern.

Hier will ich eine Art von Gesundheits-Branntwein vorschreiben, wie man mit wenig Mühe und Kosten sich zu seltenem Gebrauche in die Haushaltung bereiten kann. Ich sage zu seltenem Gebrauche, weil man sich des Branntweins zum täglichen Getränke auf keinen Fall bedienen soll.

Mein Rezept ist folgendes:

Wachholder, Kalmus, Melissen, Gries, Kümmel, sind einheimische und durchaus für gesund erklärte Kräuter. Mittelst dieser nun kann man seinem Hausbranntwein einen annehmlichen Geschmak und stärkenden Geist geben, wenn man auf folgende Weise verfährt.

Nach Verhältniß des Kessels, oder noch besser, nach Verhältniß des Fasses, in welches

die

die Maische eingethan ist, nehme man eine Portion dieser Kräuter, die man für die annehmlichsten und besten erachtet, zerstoße sie, und thue sie alsdann in das Faß, wenn die Maische in Gährung übergehen will; damit es sich so mit der Masse vereiniget, daß es ihr den Geruch mittheile. Beim Rauhbrennen und der Läuterung thut man den Geist, der aus diesem Fasse gewonnen worden ist, ganz allein. Beim Ueberziehen selbst kann man noch eine Portion des gewählten Krautes dazu thun, so zieht der Branntwein den Geschmak um so mehr an. Sollte er nach dem Ueberflusse des dazu gethanenen zerstoßenen Guts zu stark geworden seyn, so kann man das leicht durch den Zuguß bloßen und gewöhnlichen Branntweins vermindern.

Außer Weichseln, Kirschen, Pomeranzen und andern Liqueurs kann man auch in aller Geschwindigkeit und ohne großen Zeitverlust folgenden höchst annehmlichen Trank bereiten:

Zu 4 Maß Kartoffelbranntwein nimmt man ¼ Loth ganze Nägelein, ¾ Loth Zimmet, und 4 bis 6 Loth Hutzuker, ½ Loth feinen Weinstein, zerstoße Alles wohl, thue es hierauf in den Branntwein, und lasse ihn also einige Tage stehen, daß er hell werde, oder filtrire ihn durch Fließpapier. Nach obiger Beschreibung kann man ihn auch schön roth machen.

Sechsundvierzigstes Kapitel.

Anweisung zur Verfertigung verschiedener Liqueure.

Unter Liqueuren versteht man die gereinigten, und durch einen Zusaz von Zuker und Gewürzen weiter veredelten Branntweine. Der Liqueur wird desto besser, je vollkommener der Branntwein zuvor entfuselt worden ist. Wie diese Entfuselung bewerkstelliget werde, ist schon oben Seite 149 gezeigt worden. Eine vollständige Anleitung zur Bereitung der Liqueure zu geben, erlaubt die Beschränktheit des Raumes nicht. Aber folgende Methode, einige der gangbarsten sogenannten Danziger Liqueure ohne alle Anwendung des Feuers zu bereiten, wird Vielen um desto erwünschter seyn, je weniger sie Aufwand an Apparat erfodert. Man braucht hiezu vorzüglich einen Filtrirtrichter, in der auf Tafel II. Fig. 6. gezeichneten Form, der aus verzinntem Eisenblech gefertiget ist, und oben bei a. b. c. d. einen hohlen Cylinder, etwan 10 Zoll lang und drei Zoll im Durchmesser, bildet, unten aber bei c. d. e. die gewöhnliche Form eines Trichters hat, so daß er bequem auf eine Flasche gestellt werden kann. Zu diesem Filtrirtrichter gehören noch zwei blecherne, mit vielen feinen Löchern durchbrochne Siebe, die man nach Belieben herausnehmen und einstellen kann. Sie müssen, so wie der obere Theil des Trichters, sehr genau gearbeitet seyn, damit sie leicht eingelegt und herausgenommen werden können, ohne doch Zwi-

schen-

schenräume zwischen den Sieben und den Wänden des Trichters zu gestatten. Das unterste Sieb liegt an der Stelle c. d. und das obere wird auf die in den Trichter gelegten Gewürze gebracht. Die Ingredienzien, welche zu einer Maß oder Quart Liqueur kommen sollen, theilen wir ein in allgemeine und besondere.

Die allgemeinen sind folgende:

1½ Quentchen Weinstrinrahm (Cremor Tartari)
½ bis 1 Quentchen Violenwurzel (Rad. iridis Florentinae.)
½ Quentchen weißen Zimmet, und
½ Quentchen weißen Ingwer.

Diese allgemeinen, theils salzigen, theils gewürzhaften Species kommen zu allen Sorten der nachfolgenden Liqueure, und um keinen Unterschied in den Liqueuren hervorzubringen, kommen zu jeder Sorte noch die besondern Species.

a. Pomeranzen-Liqueure.

Man nimmt

1 Maß reinen Branntwein,
3 Loth weißen Zuker,
3 — kleingeriebene Pomeranzenschalen,
½ Quentchen kleingestoßene Gewürznelken

und obige allgemeine Ingredienzien.

Alles wird fein gepulvert und sodann gemengt. Hierauf wird der Filtrirtrichter mit dem untersten Siebe versehen, auf dieses Sieb wird ein doppeltes oder dreifaches Blatt Baumwolle gelegt, und darauf die gepulverten festen

Ingre-

Ingredienzien geschüttet. Nun legt man das zweite Sieb darauf, stellet den Filtrirtrichter auf eine Flasche, und gießt den gereinigten Branntwein in den Trichter. Man kann denselben Branntwein zwei bis dreimal durchfiltriren. Um die Gewürze besser auszuziehen, kann man den Zuker weglassen, und später entweder in fester Gestalt zusezen, oder den Liqueur auch mit in Bereitschaft habendem Zukerwasser versüßen. In lezterem Falle muß der Branntwein von etwas stärkerer Probe genommen werden.

b. Citronen-Liqueur.

Hierzu kommen die allgemeinen Ingredienzien:

1 Maß reiner Branntwein,
5 Loth weißer Zuker,
2 — fein geriebene Citronenschalen,

und verfährt wie vorher.

c. Nelken-Liqueur.

Außer den allgemeinen Ingredienzien nimmt man

1 Maß reinen Branntwein,
5 Loth weißen Zuker,
½ — Gewürznelken.

d. Caffee-Liqueur.

Die allgemeinen Ingredienzien und dann

1 Maß reinen Branntwein,
6 Loth Zuker,
2 — gemahlenen Caffee.

e. Zimmt-Liqueur.

Die allgemeinen Ingredienzien, nebst
1 Maß reinen Branntwein,
4 Loth Zuker,
½ — zerstoßenen Zimmt.

f. Wachholder-Liqueur.

Außer den allgemeinen Ingredienzien
1 Maß reinen Branntwein,
4 Loth weißen Zuker,
4 — zerstoßene Wachholderbeeren.

g. Anis-Liqueur.

Die allgemeine Ingredienzien
1 Maß reinen Branntwein,
4 Loth weißen Zuker,
2 — gestoßenen Anis.

h. Sternanis-Liqueur.

Zu den allgemeinen Species noch
1 Maß Branntwein,
4 Loth weißen Zuker,
1 — zerstoßenen Sternanis.

i. Krausemünz-Liqueur.

Zu den allgemeinen Species noch
1 Maß Branntwein,
5 Loth Zuker,
2 — gepülverte Krausemünze,
½ — Bitterklee.

k. Kirsch-Liqueur.

Die allgemeinen Species und dann noch
1 Maß reinen Branntwein,
5 Loth Zuker,
2 — dürre mit den Kernen zerquetschte Sauerkirschen,
½ Loth zerstoßene Heidelbeeren,
1 Quentchen Würznelken.

l. Persiko-Liqueur.

Die allgemeinen Ingredienzien
1 Maß reinen Branntwein,
4 Loth weißen Zuker,
5 — zerstoßene bittere Mandeln.

m. Goldwasser.

Die allgemeinen Ingredienzien und dann
1 Maß reinen Branntwein,
5 Loth Zuker,
1 — zerstoßenen Coriander,
½ — zerstoßene Cardemomen.

n. Krampambuli.

Außer den allgemeinen Ingredienzien
1 Maß reinen Branntwein,
3 Loth weißen Zuker,
1½ Loth zerstoßene Zimmtblüthen,
1 Quentchen Muskatblüthen,
1 — Würznelken,
½ — Cardemomen.

o. Kalmus.

Die allgemeinen Ingredienzien, und dann
1 Maß reinen Branntwein,
6 Loth weißen Zuker,
1 — zerschnittenen, an der Luft getrok-
neten und dann zerstossenen Kalmus.

Um diese Liqueure zu färben, nimmt man zur rothen Farbe auf eine Maß 4 bis 6 Messerspizen fein geriebenen Sandel, und thut ihn mit den andern Ingredienzien vermischt in die Maschine. Zur gelben Farbe nimmt man etwas Saffran, zur grünen Farbe Bärenklau.

Um Liqueure oder Ratafia aus Früchten zu bereiten, verfährt man folgendermassen:

1. Ratafia aus Weinmost.

Man gießt in einen Kessel 24 Pfund Most von süßen, reifen Weintrauben, bringt ihn zum gelinden Sieden, schäumt es gut und dünstet es bis zur Hälfte ein. Diesen geschäumten und eingedikten Most gießt man nun in eine Flasche, und dazu sechs Maß (die Maß zu dem Umfang von zwei Pfund Wasser gerechnet) des besten einmal rektifizirten Weingeistes. Hierauf sezt man noch Anis- und Lavandel-Samen von jedem zwei Quentchen, gepulverten Zimmt ein Quentchen, nebst 12 Stück Aprikosen- oder Pfirsich-Kernen, im gestampften Zustande hinzu, verschließt das Gefäß mit einem Korkstöpsel, und läßt es zwei Tage lang an einem mäßig warmen Orte stehen. Das Fluidum wird hierauf durch Leinwand geseihet, dann in

die

die Flasche zurückgefüllt, noch ein Paar Monate darin stehen gelassen, sodann filtrirt und in Flaschen aufbewahrt.

2. Ratafia aus Aepfeln und Birnen.

Zwölf Maß frisch gepreßter Birn- oder Aepfel-Saft von süßen Früchten, wird wie der Most über gelindem Feuer bis zur Hälfte eingedikt, nachdem er zuvor gehörig geschäumt worden ist, dann heiß in eine Flasche gegossen und sechs Maß einmal rektifizirter Weingeist dazu gethan. Dann werden die oben beim Ratafia aus Weinmost erwähnten Gewürze zugesezt und Alles so behandelt, wie dort erwähnt.

3. Ratafia von vier Früchten.

Hierzu nimmt man:

10 Pfund völlig reife Kirschen,
5 — kleine schwarze Vogelkirschen,
2 — Himbeeren,
3 — Johannisbeeren.

Die von den Kernen befreiten Kirschen werden nebst den andern Früchten zerquetscht, und das Gemenge 24 Stunden sich selbst überlassen, worauf die Flüssigkeit durch Leinwand und der Rükstand ausgepreßt wird. Auf jede Maß Saft sezt man sodann eine Maß gut rektifizirten Weingeist zu, nebst einem Pfunde Zuker. Hierauf werden die von den Kirschen getrokneten Kerne nebst einem Loth Gewürznelken

nelken hinzu gegeben, Alles 24 Stunden an einem mäßig warmen Orte stehen gelassen, und dann filtrirt.

4. Kern-Ratafia.

Man sammelt zur Bereitung dieses Ratafias frische Kerne von Pfirsichen oder Aprikosen, oder beide zugleich und zwar zu der Zeit, wo die Früchte eben reif geworden sind. Man füllet mit selbigen eine weithalsige Flasche bis $^2/_3$ ihres Inhalts an, füllt nun den übrigen Raum mit einmal rektifizirtem Weingeist an, verschließt die Flasche mit nasser Blase, und läßt sie vier Wochen lang an der Sonne stehen. Man gießt nun das Fluidum von den Kernen ab, sezt auf jede Maß desselben (zu $2^1/_2$ Pfund Wasser gerechnet) ein halbes Pfund Zuker, schüttelt ihn während einiger Tage etlichemal damit, bis er aufgelöst ist, läßt dann Alles 4 Wochen lang ruhig stehen, und filtrirt es dann.

5. Orangen-Ratafia.

Man weicht die troknen Schalen von Pomeranzen in Wasser ein, trennt dann mit einem scharfen Messer die äußere zarte Schale von dem innern Mark, schneidet das Gelbe in kleine Stüke, und troknet es. Vier Loth jener troknen Schalen werden nun in einer Flasche mit 4 Pfund einmal rektifizirtem Weingeist und $4^1/_4$ Pfund Zuker gemengt, der vorher in $^3/_4$ Pfund siedendem Wasser gelöst worden war, läßt das Ganze zwei Tage lang in gelinder Wärme stehen, worauf der Ratafia filtrirt wird.

6. Ratafia aus fünferlei Saamen.

Zur Darstellung dieses Ratafias werden Anissaamen, Kümmelsaamen, Fenchelsaamen, Selleriesaamen und Petersiliensaamen, von jedem 4 Loth, ohne die Saamen zu zerkleinern, in einer Flasche mit 4 Pfund einmal rektificirtem Weingeist übergossen, und ein Pfund Zuker in drei Pfund siedend heißem Wasser gelöst zugesezt.

Man läßt das Ganze acht Tage lang ruhig stehen, worauf das Fluidum ausgepreßt und filtrirt wird.

Siebenundvierzigstes Kapitel.

Schimpf-, Schuz- und Schluß-Rede über den Branntwein ꝛc.

Der Branntwein ist nicht das lezte Uebel, von denen man nicht weiß, ob sie der menschlichen Gesellschaft mehr zum Nuzen oder zum Schaden vorhanden sind.

Es ist noch nicht so gar lange, seitdem man dieses Gift, das viele tausend Menschen um Gesundheit, Wohlstand und Leben bringt, erfunden hat.

Anfangs wußte man nur aus dem Weine selbst, oder aus der Hefe des Weins, Weinbranntwein zu destilliren. Im Jahre 1333. war die Verfertigung desselben noch ein Geheimniß weniger Scheidekünstler und Alchymisten. Fruchtbranntwein erfand man erst

lange nachher; endlich den Obstbranntwein und zulezt den Kartoffelbranntwein.

Es ist kaum zu beschreiben, welche irrige und schädliche Begriffe der gemeine Mann sich von diesem Produkte als Getränk, macht. Geht er in die Kälte, so glaubt er, durch einige Schluke Branntwein sich Wärme mit auf den Weg nehmen zu können, während doch der Branntwein gerade das Gegentheil bewirkt. Denn obwohl er Anfangs die Nerven reizt und die Organe erhizt, so ist dieses doch nur vorübergehend, und darauf folgt eine lästige Abspannung, Schlappheit und Stumpfheit der Sinnen, die auch macht, daß nicht selten Personen, die sich durch Branntwein feurig trinken wollten, unter Weges vielmehr erfroren gefunden wurden.

Aber, wird man sagen: ein wenig Branntwein schadet doch nicht? Ich antworte: ein wenig freilich nicht. Aber dieses wenig wird der Natur sehr bald zur Gewohnheit, und reizt nicht mehr. In diesem Falle vermehrt man gewöhnlich das Quantum wieder nur um ein wenig. So kommt man nach und nach auf eine größere Portion.

Welche Gründe aber haben dich bewogen, Anfangs nur nach wenig zu streben? Hast du nicht schon an dir bemerkt, wie viele angewohnte Fehler du dir nicht mehr abgewöhnen kannst? Mußt du dir noch neue Fesseln schändlicher Gewohnheiten anlegen? Wirst du sie wieder ablegen können?? Nein! bist du ein-

 mal

mal des Branntweins gewohnt, so lässest du davon nicht mehr. Du kannst nicht mehr; denn der Branntwein hat sich bereits mit den tyrannisirendsten Wirkungen auf deine Sinnesorgane gelegt, die Nerven geschwächt, das Gedächtniß konfus gemacht und Unordnung in deinen Ideengang gebracht. — Du bist verloren!

Ausser diesen schädlichen Wirkungen des Branntweins auf die Sinnesorgane (die Nerven) ist der Genuß desselben auch dem übrigen Körper höchst nachtheilig. Man findet die Beweise davon in den zitternden Gliedmaßen, dem aufgedunsenen Körper, den blöden Augen ꝛc. eines gewöhnlichen Branntweintrinkers. Er benimmt die Lust zum Essen, verursacht die goldne Ader, Herzklopfen und frühen Tod! Und welche Nachtheile entstehen nicht durch den häufigen Genuß des Branntweins für häuslichen Wohlstand und Sittlichkeit!

Also sollte man lieber gar nichts von Branntwein wissen? Antwort: Warum das nicht? In der Natur hat ja sogar auch das Gift seinen Nuzen.

Branntwein kann als Getränk in einigen Fällen nüzlich seyn, wenn er gleichsam nur als Medizin gebraucht wird. Er kann in Feldlagern, auf Märschen, auf dem Meere als Getränk wünschenswerth seyn, da schon eine kleine Portion Wirkung macht, und also die nöthige Quantität leichter, als andere Getränke transportirt werden kann.

Auch

Auch im täglichen Leben kann der Branntwein gut seyn, da man dann und wann ein Schlükchen nimmt, wenn man früh bei neblichtem oder feuchtem Wetter ausgehet. Nur trinke man keinen Tropfen aus bloßer Lüsternheit darnach!

Auch ist wohl zu merken, daß er auf sauern Kohl, Hering, Milch, Käse, fett Schweinenfleisch, Gurken-Salat ꝛc. durchaus nichts taugt.

Es ist von Denjenigen eine eben so irrige als schädliche Unwissenheit, die auf fett genossene Speisen einen Schluk Branntwein für gesund halten.

Nur auf schwere Mehlspeisen, Hülsenfrüchte und andere blähende Sachen kann man einen Schluk nehmen, wenn man sich übel befindet; aber nie aus Lüsternheit. Auch dient er, wenn man von einer Reise, oder von der Arbeit in der Sommerhize sehr ermattet ist. Da ist es besser, einen Schluk Branntwein zu thun, und eine Brodrinde dazu zu essen, als kaltes Bier oder Wasser zu trinken.

Die hauptsächlichsten Dienste aber leistet der Branntwein als äußerliches Mittel, wo er bei Menschen und Thieren in vielen bekannten Fällen angewendet, und daher in allen Apotheken, Spitälern und Haushaltungen nothwendig wird.

Deßhalb wird das Branntweinbrennen auch in allen Ländern sehr stark betrieben, und nur ihr, meine lieben Bauern, habt euch bisher

selbst

selbst davon ausgeschlossen und euren größten Vortheil deßhalb übersehen.

Niemand wird aus der Branntweinbrennerei mehr Gewinn ziehen, als ihr, da euch das Material dazu nichts kostet und durch die Destillation nicht verloren gehet, sondern zur Viehmastung noch ebenso brauchbar bleibt, als hättet ihr keinen Branntwein daraus gezogen. Welche Menge Erdgewächse baut ihr blos zur Fütterung, und solche bleiben sie immer noch, wenn sie zu Branntwein fabrizirt worden! Es ist zwar noch nicht gehörig untersucht worden, ob und wie groß der Abgang, als Fütterung genommen, durch die Farikation zum Branntweinbrennen ist; allein nach der bisherigen Erfahrung zu urtheilen, ist er nur gering und verhältnißmäßig unbedeutend. Ihr habt also das rohe Produkt zum Branntweinbrennen fast ganz umsonst; es kostet euch also der Branntwein auch selbst nichts, als ein wenig Mühe. Kein anderer Branntweinbrenner wird deßhalb mit dem Bauer gleichen Preis halten können, und ihr seyd aus dieser Ursache des Absazes eures Branntweines gewiß.

Welcher Nuzen euch aber dabei noch an der Viehmastung, an dem dabei sich erweiternden Viehstand und vermehrendem Dünger zugehet, wollen wir im nächsten Kapitel untersuchen.

Acht-

Achtundvierzigstes Kapitel.

Von der zur Branntweinbrennerei gehörigen Vieh-Mastung.

Für euch Bauern soll die Brantweinbrennerei hauptsächlich erst durch die damit zu verbindende Vieh-Mastung den größten Nuzen geben.

Denn durch die Branntweinbrennerei werden die rohen Fütterungs-Produkte, als die Kartoffeln, Runkelrüben, Mohrrüben ꝛc. zu dem allerbesten Futter für Rindvieh und Schweine qualificirt; sie werden durch den Zuguß des Malzschrotes, des Wassers, des Salzes und der andern Ingredienzien nicht blos zum angenehmsten Genusse für obiges Vieh vorbereitet, sondern eben damit auch an der Quantität ergiebiger gemacht.

Es kann also bei einer Branntweinbrennerei auf jeden Fall nochmal so viel Vieh gehalten werden, als ausserdem, da eben durch die Menge des Viehes auch mehr Dung, und durch diesen mehr Futter auf den Wiesen und Aekern erzielt wird.

Eine mit einer Branntweinbrennerei unterstüzte Bauernwirthschaft kann durch die Menge des dadurch gewinnenden Düngers selbst alle Brachäker, wo dergleichen noch sind, hinlänglich begailen, und es lassen sich dem Aufschwunge des Wohlstandes einer solchen Landwirthschaft gar keine Grenzen sezen, da man immer mehr

Vieh halten kann, je mehr man rohe Produkte baut, da man immer mehr rohe Produkte bauen kann, je mehr man düngt, und da man immer mehr düngen kann, je mehr man sich auf obige Grundlagen mit aller Umsicht befleißiget.

Neunundvierzigstes Kapitel.

Vom Mästen der Ochsen mit Branntweinspühlig.

Die Fütterungsart bei dieser Ochsen-Mästung ist folgende:

Es wird einem jeden Mastochsen allezeit Früh 5 Uhr, Vormittags 10 Uhr, Nachmittags 3 Uhr und Abends nach 8 Uhr sein hinlängliches laulich warmes Futter gegeben. — Dieses besteht in Hexel, von geschnittenem Stroh und Heu vermengt, welches in Futterbütten mit siedend heißem und wohl umgerührtem Brannweinspühlig des Abends zuvor ist angebrühet worden. Hierbei aber müssen die Stunden bei der Futterung aufs Genaueste in Acht genommen werden, daß, wenn des Abends das geschnittene Futter mit siedheißem Spühlig ist angebrunt worden, selbiges den Ochsen am folgenden erst gefüttert, und also jeder Zeit 12 Stunden zuvor das Einbrühen besorgt werde Dieses Futter muß der Stallknecht oder die Magd in kleinen Geschirren abkühlen lassen damit dem Vieh ja nicht zu heißes Futter gegeben, und dasselbe dadurch nicht entzündet-

werde.

werde. — Nach dem Abends empfangenem lez-tem Spühlig-Futter wird einem jeden Ochsen sein Bündchen Heu, welches nicht über vier Pfund wiegt, auf die Raufen gestekt, und so-dann dem Vieh untergestreut, der Stall aber alle Tage ausgemistet.

Diese Mastungsart mit Branntweinspühlig macht zwar fett und schwemmt auf, aber es ist keine solide und vollkommene Mast, und fehlt an Unschlitt. Der Ochse gibt keine Zentner und hat leichtes Fleisch, das wohl gut für den Verkäufer, aber nicht gewinnreich für den An-käufer ist.

Ueberhaupt aber kommt es darauf an, wo-raus das Branntweinspühlig besteht. Besteht es aus bloßer gemalzter Gerste und Kartoffeln, so mästet es freilich schlechter, als wenn es aus Weizen oder Korn besteht.

Die Mastochsen, welche mit Branntwein-Spühlig gemästet sind, erkennt man an den schwarzen Zähnen, welche sie davon bekommen.

Fünfzigstes Kapitel.

Vom Mästen der Schweine mit Branntweinspühlig.

Da man nicht aller Orten Gelegenheit hat, Ochsen zur Mast aufzustellen, und man sich gar oft auf Mästung der Schweine verle-gen muß, so will ich auch hievon in aller Kürze das Nöthigste sagen.

Bei Schweinen, welche zur Mast aufgestellt werden sollen, muß man beim Einkauf so viel möglich auf große, ausgewachsene Thiere, welche stark in Knochen sind, Rükſicht nehmen, weil die Mezger beim Einkauf mehr auf das Gewicht, als auf die Güte des Fleiſches zu ſehen pflegen. Die beſten zur Maſt ſind drei- und vierjährige, weil dieſe völlig ausgewachſen und eher fett werden, als wenn ſie noch gar zu jung ſind.

Was nun die Fütterung dieſer Thiere anbelangt, ſo hat man dabei vorzüglich auf folgende Umſtände wohl Acht zu haben, und das Geſinde dahin anzuhalten, daß die Schweine

1) das Futter oder Spühlig durchaus nicht zu heiß erhalten, weil ſie ſich den Magen und die Gedärme ſehr leicht verbrennen, und alsdann entweder nicht zunehmen, oder gar krepiren. Es iſt daher allzeit vorſichtiger gehandelt, wenn man ihnen ihr Futter lieber etwas zu kalt als zu warm geben läßt; jedoch muß das Futter im Winter nicht zu kalt, ſondern laulich oder milchwarm ſeyn.

2) Muß mit der Fütterung auch gute Ordnung, ſowohl in Anſehung der Menge des Futters, als auch der Fütterungszeit gehalten werden. Was die Menge des Futters betrift, ſo müſſen die Schweine niemals auf Einmal zuviel vorgeſchüttet bekommen; und dieſe Vorſchrift iſt vorzüglich im Anfange ſehr nothwendig, weil ſich dieſe ſehr gefräßigen Thiere ſonſt

ſehr

sehr leicht überfressen, den Magen verderben, und sodann in der Mastung zurükgesezt werden; mithin dürfen sie niemals mehr erhalten, als sie jedes Mal vollkommen auffressen können.

Auf ein Schwein rechnet man gewöhnlich auf jede Mahlzeit eine Wasserkanne voll Branntweinspühlig, und dieses Futter wird ihnen alsdann jeden Tag zu der gehörigen Stunde, z. B. des Morgens um sechs Uhr, Mittags um 12 Uhr und des Abends abermals um sechs Uhr gereicht. Es versteht sich von selbst, daß man bei der Fütterung mit darauf Acht haben müsse, ob die Thiere auf jede Mahlzeit mit einer Wasser-Kanne Spühlicht hinreichend gesättiget worden oder nicht; denn es ist nicht nur in Ansehung der Größe der Wasserkannen (wenigstens soll eine zehn bis zwölf Maß halten), oftmals ein Unterschied, sondern es kann auch der Spühlig selbst ein Mal etwas besser oder diker seyn, als das andere Mal, mithin kann man ihnen auch etwas mehr, als die angegebene Quantität, reichen lassen, im Falle man merkt, daß sie nicht hinlänglich gesättiget seyn sollen.

Zum Gedeihen dieser Thiere gehört besonders Reinlichkeit, sowohl in Ansehung der Fütterung als Reinigung der Ställe, Tröge, und der Thiere selbst. Um dadurch also die Mastung oder das Zunehmen zu befördern, so müssen nicht nur die Tröge fleißig gereiniget werden, sondern die Ställe müssen auch öfters ausgefegt und ausgeschwemmt und die Schweine selbst fleißig gebadet oder in die Schwemme

gebracht, und von ihrem Unrathe gereiniget werden. Im Sommer bedürfen die Mast-Schweine keiner Streue; aber im Winter bei strenger Kälte schadet es ihnen keinesweges, wenn sie etwas Stroh zu ihrem Lager erhalten, und das um so viel eher, wenn die Ställe etwa ganz frei stehen, und daher sehr kalt seyn sollten.

Es ist aus Erfahrung bekannt, daß die Schweine öfters mit den sogenannten Finnen behaftet sind, und daß dieses Fleisch, obgleich nicht schädlich, dennoch auch nicht appetitlich, sondern mehr ekelhaft anzusehen ist, und deßhalb auch von vielen Personen nicht genossen wird.

So gewiß, wie dieses nun ist, eben so gewiß ist es aber auch, und durch Erfahrung längst bestättigt, daß man die Schweine theils davor verwahren, theils davon befreien könne, und das dawider dienende Mittel besteht im Spießglase.

Ja, es ist nicht genug, daß die Schweine dadurch von den Finnen verwahrt, oder dieselben damit vertrieben werden können, nein, sondern die Schweine fressen auch nach dem Gebrauch desselben weit besser, und werden geschwinder fett; folglich hat man mehr als dopelten Vortheil davon, wenn man deses Mittel bei diesen Thieren anzuwenden sucht. Der Gebrauch ist folgender:

So wie die Schweine aufgestellt worden sind, so gibt man jedem Stük ein halbes Quentchen Antimonium oder Spießglas (welches

ches vorher zu feinem Pulver geſtoßen wor-den) mit unter ſein Saufen oder Futter. Unge-fähr in vierzehn Tagen gibt man jedem Stük abermals eine ſolche Portion, und wiederholt ſolches während der Maſtzeit etwa noch ein oder zwey Mal.

Beobachtet man dieſe mit wenigen Koſten verbundene Eingabe gedachter Medicin, ſo wird man ſich mehr als zehnfache Vortheile oder Ge-winn davon zu verſprechen haben; denn man hat mehrere Beiſpiele daß auch Schweine, welche ſehr finnig waren, durch etliche derglei-chen Portionen von Spießglas nicht nur völlig von den Finnen befreit worden, ſondern daß ſie auch weit geſchwinder fett geworden, und ein ſehr ſchönes und ſchmakhaftes Fleiſch bekommen haben.

Um die Schweine vor Krankheiten zu ver-wahren, empfiehlt man folgendes Präſer-vativmittel:

1) Man nimmt etwas Angelika- oder Affodillwurzel, und legt es den Schweinen in das gewöhnliche Getränke. Oder:

2) Man beſtreicht ein Stük Brod mit Wa-genſchmier und gibt dieſes mit zu freſſen.

3) Eben ſo kann man auch anderthalb Quartchen lebendigen Schwefel auf einem But-terbrode geben. Oder:

4) Man nimmt Schwefel, Kaminruß, Lorbeer, Wachholderbeeren, von jedem gleich-viel, thut hierzu noch ein paar Hände voll Raute, füllt Alles in kleine leinwandene Säk-

chen

chen, und legt dieses in das Getränke der Schweine.

Von diesen angezeigten Mitteln kann man entweder eins oder das andere erwählen, und davon seinen Schweinen ungefähr alle ein- oder zwei Monate als ein Präservativmittel geben.

Bei obiger Viehmastung soll man billig auch gegen mehrere andere Viehkrankheiten mit Mitteln bekannt seyn. Da aber der Raum es nicht erlaubt, hier davon so ausführlich, als es nöthig wäre, zu handeln, thut man wohl, sich ein eignes gutes Vieharznei-Buch anzuschaffen. Als solches kann ich „Rohlwe's allgemeines Vieharznei-Buch“ aus Erfahrung als das beste empfehlen. Es kostet 1 fl 12 kr. und ist in allen Buchhandlungen zu haben.

So — schloß Moll seinen Unterricht für seine Nachbarn. Sie waren bald insgesammt eifrige Branntweinbrenner und warteten nicht lange auf die wohlthätigsten Folgen davon. — Mit der Branntweinbrennerei verbanden sie auch die Essigfabrikation und Obstwein-Bereitung, wie wir später hören werden. — Wer nur einmal über die Stumpfheit des Schlendrians hinausgetreten ist in das lieblichere Leben raffinirter Thätigkeit, der findet stets höhere Reize nach Vorwärts und gräbt sich eine Quelle des Wohlstandes nach der an-

dern

dern. Diesen Wohlstand sah man zu Lichtendorf, wo Moll an der Seite seines braven Freundes Simon Strüf nun seit sieben Jahren hauſete, auf eine auffallende Weiſe ausgebreitet über Fluren und Häuſer, über Gärten und Wieſen, am ſchönſten aber über die heiteren Geſichter und fröhlichen Herzen der Einwohner.

Zweites Buch.

Wer Gottes schöne Welt als Paradies will finden,
Wer davon wünschet deutlichen Begriff; —
Wer zehnfach höhern Nuzen will aus seinen Gründen,
Der geh nach Lichtendorf zu Simon Strüf.

Erstes Kapitel.

Beschreibung des Dorfes Lichtendorf.

Lichtendorf, in dem östlichen Theile des herrlichen Baierns liegend, ist seit vielen Jahren der Lichtstern der ganzen Umgegend. Als einen ganz gewöhnlichen, gemeinen Bauernhof, hat Simon Strüf vor 18 Jahren das väterliche Anwesen dortselbst übernommen, und er sowohl, als seine Nachbarn, waren in ihrem Dorfe noch vor 20 Jahren eben so tief in Koth, als Schulden versunken.

Jezt ist Lichtendorf vielleicht das schönste und reichste Dorf in Deutschland.

In dem Augenblike, wo man die Flurmark dieses Dorfes betritt, glaubt man in eine große Gartenanlage zu gelangen; denn alle Wege sind genau abgetheilt und geebnet, erhöhte Pfade für Fußgänger finden sich angelegt, und wenn man auf der einen Seite herrliche, sorgsam ge-

pflegte

pflegte Obstbaumpläze erblikt, so sieht man auf der andern Gebüsche mit Irrwegen, Lauben und Ruheplätzen aller Art, bald mit einem heitern Charakter und der Aussicht auf eine weite, liebliche Landschaft, bald mit Ernst und Düsterheit im Hintergrunde, den Sinn des Wanderers in sich selbst zurük lenkend!

Die Höfe der Bauern sind neu, in Linien, aber nicht enge auf einander gebaut, mit stattlichen, fast Schloßartigen Wohnhäusern versehen, um welche paradiesische Gärten prangen. Nur Moll's Hof ist noch nicht gebaut, weil sein Vorfahrer Gschray mit den Uebrigen nicht gleichen Schritt gehalten hatte, und Moll nicht Alles gleich auf Einmal zwingen konnte.

Die Mitte des Dorfes ziert ein weiter, künstlich angelegter Hügel, der Hunderten von Besuchenden Bequemlichkeit, Kühlung und Aussicht darbietet.

Durch fremde Holzarten und Blumen wandelnd, findet man im Anstaunen dieses Wunderwerkes Gartenhäuser und Lauben vom edelsten Geschmak.

Man sollte glauben, daß ein reicher Edelmann Besizer dieses Dorfes wäre, und daß er den Ueberschuß seiner Revenüen dazu anwende, es in einen großen englischen Garten zu verwandeln.

Greise, welche vormals Besizer dieses Dorfes gewesen, und ihre Höfe an ihre Söhne oder Töchter übergeben haben, finden sich in dieser neuen Gestalt wie in das Paradies ge-

zaubert, und Leute, welche erzählen, wie arm und unreinlich dieses Dorf noch vor zwanzig Jahren gewesen, sprechen von Simon Strüf als von einem Engel der Gottheit, der da gekommen sey, um Glük und Wohlstand in die ganze Gegend auszuspenden.

Indem — sieht man Simon Strüf als schlichten, an keiner Aussenseite sich übernehmenden, sein Verdienst in die bescheidenste Anspruchlosigkeit hüllenden Bauer.

Er erzählt, daß er seine wenigen Kenntnisse blos seinem Schwiegervater Frohmann zu verdanken habe, welcher Schullehrer war, und von Jugend an ihn mit nüzlichen Büchern, endlich aber auch mit seiner wakern Tochter Theres beschenkt habe, seinem geliebten Weibe!

Allein Simon Strüf blieb nicht bei Büchern nur. Er bereisete auch die Umgegenden, um das Bessere und Schönere, wo es existirte, selbst zu sehen.

Die Hindernisse, welche in der Schwerfälligkeit seiner Mitbewohner ihm Anfangs entgegen traten, wußte er mit glücklicher Gewandtheit zu besiegen; die Spötteleien der Nachbardörfer ertrug er schweigend, und — »es vertheidigten mich ja bald meine Bäume und Pflanzungen«, äussert er sich gewöhnlich, wenn er darüber zu sprechen kommt.

So sehr er auch in der Wirthschaft mit seinem thätigen Weibe noch immer arbeitender Bauer ist, so ist doch sein Sinn für edlere Genüsse nicht verschlossen. Der große, hinter

seiner

seiner Wohnung liegende Garten in seiner ganzen Anlage und ausgeschmükt mit anmuthigen Gartensälen und einer auserlesenen Bibliothek, ist dafür der redendste Beweis.

Zweites Kapitel.

Warum hat sich Lichtendorf so verschönert?

„Der Mensch ist kein Thier, das bei Dem, was es ist, stehen bleiben muß.“ Der Mensch unterscheidet sich also dadurch vom Thiere, daß er sich und Alles, was ihn umgibt, immer mehr ausbilde, veredle und vervollkommne. Thut der Mensch dieß nicht; bleibt er stehen wie er steht, läßt er Alles wie es war und ist, so — gleicht er mehr oder weniger dem — Thiere.

Warum sich also Lichtendorf so verschönert habe, dürfte man nur damit beantworten: „weil Menschen dort wohnten.“

Aber Menschen wohnen ja auch in andern Dörfern, die Nichts verschönern, die Nichts veredeln, — „die stehen bleiben wie sie stehen; die Alles lassen wie es war und ist?“ Wie hilf ich mir da hinaus?

Hans Schlendrian muß mir helfen, der da schon viele liebe Jahre lang Alles auf sich nimmt, was die Trägheit und Dummheit der Menschen sündiget. Lassen wir es beim Alten, sagt Hans Schlendrian, das ja schon so lange glüklich gemacht hat.

„Ja, glüklich, daß es Gott erbarme! So lange man keinen andern Trieb, als im Koth

 schla-

schlafen, halb Koth essen, und wie ein Vieh zu arbeiten kennt. — Das wäre eine saubere Bestimmung des Menschen!«

Bekanntlich genügte dem Menschen einst der Aufenthalt in einer schlechten Erdkluft oder Hölle. Als er mehr aus dem Zustande der Wildheit und Rohheit heraustratt, schüzte er sich nothdürftig durch eine schlechte Hütte vor Kälte und Nässe — sieh! und dabei blieben Viele stehen und dachten nicht weiter an eine noch edlere Menschen-Bestimmung! Und wie sie stunden und blieben, so stehen und bleiben ihre Nachkommen noch jezt!!

Da krazen sie herum auf mager gedüngten Aekern, worin Du keinen Obstbaum, keine grünen Heken, keine Gärten, sondern weiter nichts wie die alte Erde erblikst, die ihre Vorfahren ihnen zu Aekern gerichtet haben; Du kommst näher, watest durch Morast und Koth hinein in das Dorf: und einige Schweine mit halb nakten Kindern wälzen sich neben elenden Häusern, vor deren kleinen Fenstern der Düngerhaufen mit dem Fleze parallel liegt, so daß der Koth in's Haus bequem hinein und wieder herausfließen kann. Du bükst und krümmst dich unter Haus- und Stuben-Thür hinein und befindest dich in der einzigen Wohnstube des Hauses. Hier siehst du die nakten Wände, im Winkel ein schmuziges Bett, und der Bauer mit seinem Weib und Kindern sizt beim Essen, Alle in schmuzigen, groben, zerrissenen Hemden, bei elender Kost — Gott! ist das der Bauernstand? Nein,

Nein, er ist es nicht. Nur die unbehülflicher'n Glieder desselben sind es, die sich da den Antheil des schönen Erdeigenthums, den ihnen die Vorsehung zur Pflege und Verschönerung anvertrauet hat, nicht zu kultviren, nicht zu Nuzen zu bringen, gelernt haben.

Simon Strüf aber spricht: Wer sich sein Loos verschönern und an seinem Gute ein Paradies gewinnen will, der widme vor Allem eine halbe Stunde alle Tage dem Nachdenken und Nachforschen nach Mitteln, wie Alles, was an und um ihn ist, täglich könne besser gemacht werden. Schon in der ersten halben Stunde des ersten Tages wird er an Manches kommen, das verbessert werden kann. Hat er es dann verbessert, so wird er das Nämliche oder Nächste am zweiten Tage abermal noch zu verbessern finden; er kommt am Ende über Alles, und verbessert Alles, und so entfernt er sich tagtäglich mehr von der Aehnlichkeit mit dem Thiere und nähert sich immer mehr der Bestimmung des Menschen.

Und in Erfüllung dieser Bestimmung hat sich Lichtendorf so sehr verbessert.

Simon Strüf, als der ursprüngliche Ton-Angeber und Gründer alles Schönen und Nüzlichen, was in diesem Dorfe zu finden ist, hat, wie wir schon gehört haben, sich dabei stets an gute Bücher, an lebendige Muster, und an eigenes Nachdenken gehalten.

Da er bedachte, daß jeder Obstbaum, wenn er wenige Jahre eingesezt steht, und mit gu-

tem

tem Obste gepfropft ist, des Jahres, wohl einen Gulden und noch mehr Gewinn bringen kann, sezte er viele tausend Obstbäume auf seinen Gründen herum, sobald er nur das Gut übernommen hatte. Da er aber auch bedachte, wie viele tausend Bäume im ganzen Lande herum alljährlich eingesezt werden, die nicht anschlagen, so erforschte er davon die Ursachen und fand, das Erstens all jene Hausirbäume, welche an Schrannentagen ꝛc. von herumziehenden Baumhändlern zu 3 und 4 Kreuzer per Stük verkauft werden, nichts taugen, und daß Zweitens auch die besten Bäume gewöhnlich fehlerhaft eingesezt werden und deßhalb wieder zu Grunde gehen.

Er kaufte sich also lieber aus guten Baum-Schulen die Bäume etwas theurer, und lernte sie auch so sezen, daß sie gerathen müssen. — Zugleich baute er selbst alljährlich eine ungeheure Menge Obstkerne aus, und hatte also in wenigen Jahren Obst-Bäume nach Tausenden in Vorrath.

Zu gleicher Zeit vermehrte er den Dünger durch Zusammenraffung aller nur einstreubaren Materialien, führte in die Dunggrube mehrere hundert Fuhren Erde, und brachte sie von da, wenn sie sich angesaugt hatte, auf die Wiesen, sammelte und bereitete in eigenen Gruben die Mistjauche zur Ueberführung aller seiner Klee-Aeker und Aenger, gewann dadurch bald doppelte Gras- und Heu-Ernten, und hielt dann doppelt so viel Vieh, als ehmals, konnte dadurch

durch die bisherigen Brachäker zu Klee und Kartoffeln düngen, die Stallfütterung einführen, und aus doppelt gewonnenen Erträgnissen Geld von allen Seiten einnehmen.

Aber auch seine Nachbarn beförderten den Aufschwung des Wohlstandes und der Verschönerung von Lichtenborf wesentlich dadurch, daß sie sich gegenseitig die Grundstüke zusammentauschten, und Jeder für sich ein geschlossenes Ganzes bekam, in dessen Mittelpunkt er in der Folge auch sein Haus baute. Es ist aber bekannt, daß jedes Gut, das um das Haus herumliegt, wenigstens zehnmal leichter, geschwinder, und mit größerem Nuzen verbessert werden kann, als es in dem traurigen und verwirrten Zustande der Güterzerstreuung möglich ist.

Man gehe in ein Dorf, es sey in Ober- oder Unterbaiern, so wird man überall finden, daß die dem Hause nächstgelegenen Pläze die bestkultivirten, und im Preise die theuersten sind. Natürlich! Jedermann wendet Fleiß und Arbeit dahin am leichtesten an, wo es ihn am wenigsten kostet und am bäldesten wieder bezahlt wird. Das leisten aber nur die nahe gelegenen Gründe. Was außer dem Hofbezirke liegt, ist hundert Beschränkungen, Plakereien und Streitigkeiten unterworfen; der Eigenthümer muß sich mit solchen Stüken entweder nach der Laune seiner Anstößer bequemen, oder muß, wegen nicht wohl zu vermeidenden Beschädigungen, mit ihnen ewig in Streit und Prozessen liegen.

Solche

Solche Stüke sind, so zu sagen, nur Stief-Kinder in der Familie, werden auch nur stiefmütterlich behandelt, und es wird nicht die Hälfte Fleiß und Kosten darauf verwendet, wie auf Gründe, die mit in dem nahen Umfange der übrigen liegen.

Sobald Mann und Haus beim Gute ist, so wird sich mit dem Boden eine Art Wunderwerk ereignen. Die bisher schlechten und mageren Gründe werden bald aufhören, schlecht und mager zu seyn; sie werden theils durch den wohlthätigen Einfluß des Düngers, wovon jezt von der Miststätte nicht ein Tropfen mehr unnüz abfließt, theils durch die erleichterte Zufuhr der Erdarten auf die Düngerhaufen, theils endlich durch die Arbeit und Kosten, die man auf nahe gelegene Gründe mit Lust und Freude verwendet, in Kurzem ihre Gestalt, ihre Farbe, ihre Eigenschaft, ihre ganze Natur verändern, und man wird sie nach 12 Jahren gar nicht mehr kennen. Es ist auch überall eine bekannte Sache, daß die Einödbauren aus obigen Ursachen meistens wohlhabende Leute sind, weil ihre Grundstüke alle um sie herum arrondirt liegen.

Dieses Alles erwogen und besprachen die Lichtendorfer mit eintrachtsvoller Bereitwilligkeit zum Zusammentauschen ihrer unter einander zerstreuten Grundstüke. So — saß bald Jeder in der Mitte seines Eigenthums, wie eine Spinne mitten in ihrem Gewebe; er hatte die Freiheit, mit seinem Grund und Boden zu

schalten

schalten und zu walten, wie er wollte, und wie er es am besten und zwekdienlichsten fand, ohne sich weder in der Bau- noch in der Ernte-Zeit nach seinen Nachbarn zu richten. Wie glüklich ist ein solcher Bauer! Wo er kein Getreid hinzubauen für nöthig oder räthlich hält, da baut er entweder Futterkräuter, oder läßt das Feld brach und zur Weide liegen. Er schaft sich künstliche Wiesen, wenn er keine andere hat, und benüzt bald auf diese, bald auf eine andere Weise seine Felder, und nicht selten in einem Jahre öfter, als er sie benüzen könnte und dürfte, wenn er mit seinen Nachbarn gleiche Rotation und gleichen Schritt halten muß; kurz: er ist vollkommener Herr über die Bewirthschaftung seines Eigenthums, das Derjenige niemals ist oder seyn kann, welcher seine Grundbesizungen in allen vier Weltgegenden und unter allen Richtungen seiner Nachbarsgründe zerstreut liegen hat.

Deßhalb sehen auch die Felder zu Lichtendorf, wenn man die Dorfsgrenze betritt, aus — wie ein himmlischer Garten. Alle, ehemals sumpfigen Parzielen, denen der Besizer durch keine Abzugsgräben helfen konnte, weil er dem Nachbar nicht über seine Grundstüke durfte, sind jezt durch gemeinschaftliche Gräben abgezapft und ausgeebnet. Ehemals erhielt man zu Lichtendorf an Haber kaum den 4 — 5 Saamen; jezt erhalten sie vom Korn und Weizen zu 6 — 10 Saamen; jedes Feld trägt jedes Jahr und wechselt mit Futter und Früchten.

ten. Die Lichtendorfer brauchen dagegen jezt um die Hälfte weniger Dienstboten und Zugvieh, vermehren dagegen ihr Milchvieh, ihren Dünger und also auch ihre Geldkästen.

Wohlhabenheit erwekt Lebensfreude, und Freude verschönert. Und aus diesen beiden Grundprinzipien ging Lichtendorfs Verschönerung hervor.

Drittes Kapitel.

Karl Moll erhält Besuch von seinem Grafen.

Es waren schon 8 Jahre verflossen, seitdem unser Moll seiner Hofmeisters-Stelle bei dem jungen Grafen R** ledig war und der Herr Graf seine Güter in Besiz genommen und geheirathet hatte. Nur ein einziges Mal hatten Beide sich seitdem gesehen. Nicht gering war also die Ueberraschung, als ganz unvermuthet an einem schönen Sonntage mehrere Chaisen zu Molls Hofthor hereinfuhren, und aus einer derselben heraus Graf R** dem erstaunten Moll in die Arme sprang, während ein großes Gefolge aus den andern stieg, worunter der Graf seine Frau Gemahlin und Kinder präsentirte: »sieh Freund, hier meine Frau, meine Kinder! Sieh, Julie! hier meinen Freund, der zehen Jahre mein Lehrer und Führer, mein Begleiter durch die halbe Welt, oft mein Retter aus den drohendsten Gefahren war!«

Moll

Moll weinte Freudenthränen. Während dem kam die übrige Begleitschaft herbei. Moll fand wieder so manchen alten Bekannten darunter und stund wohl etwas verlegen, — da er um und über, ganz wie ein Bauer gekleidet, sich dieses Besuches gar nicht versehen hatte. Doch faßte er sich schnell und sammelte seinen Geist in die Vorstellung von der Ehrwürdigkeit des Standes, dem er sich gewidmet hatte; er stellte dagegen auch seine Frau und Kinder vor, sorgte für die gräfliche Jugend mit Honig, Obst und andern ländlichen Früchten, winkte seiner Adelheid, die dann aus dem Keller einen Wein auffezte, den die ganze Gesellschaft lange für Champagner hielt, bis Moll erklärte, daß es — selbstgemachter Obstwein sey. — Das gab gewaltige Verwunderung. Jedermann griff nach dem Glase, um dieß Wunder schnell aufs Neue zu kosten. Bald wurde Alles heiter und froh und bekannt und heimisch unter sich; des Grafen Kinder sprangen aus und ein mit Molls Kindern; das gräfliche Gefolge zerstreute und unterhielt sich bei verschiedenen ländlichen Arbeiten der im Gehöfte beschäftigten Dienstboten; die von allem Stolze am unrechten Ort weit entfernte Frau Gräfin war bald Adelheids zutraulichste Gönnerin, bewundernd die Fleißigkeit und Nettigkeit in Küche und Stall, in Kasten und Truche, und Niemand hatte Zeit gefunden, auf den Grafen und Moll zu merken, die in ein sehr interessantes Gespräch sich vertieft hatten, wie wir hören werden.

Vier-

Viertes Kapitel.

Karl Moll's Vertheidigung des Bauernstandes.

Graf. Also noch nie hat die sonderbare Wahl und der Eintausch dieses Ihres Standes Sie gereut?

Moll. Wie ich Ihnen sage, mein Graf: vielmehr täglich wird dieser Stand mir lieber.

Graf. Es freut mich. Doch, wie gesagt: Ich habe Sie blos besucht, um Sie etwa von diesem Stande zu erlösen, wenn Sie ihn überdrüßig wären. Ich gelte etwas beim Fürsten, wie Sie wissen. Wollten Sie hier Ihr Gütchen verkaufen und in die Stadt ziehen, könnte ich dort Ihr Glük begründen.

Moll. Ich bin jezt schon glüklich, das weiß ich gewiß. Ob ich's in einem andern Stande wieder werden möchte, daß weiß ich nicht.

Graf. Aber in Wahrheit: sind Ihnen denn die Bauern als Ihre täglichen und einzigen Gesellschafter nicht zu roh, zu grob? Es heißt sonst immer: Die groben Bauern!

Moll. Komplimente machen können sie freilich nicht, wie die Leute in der Stadt! Wie sie's meinen, so reden sie, aber sie dienen Jedermann gerne mit ihren Kräften und Vermögen, wo sie es können, und das ist die schönste Höflichkeit.

Graf. Sie wissen, mein Freund, daß ich Stolz und Dünkel nicht in meiner Seele trage.

Allein der Bauernstand ist doch immer der niedrigste.

Moll. Ich erlaube mir, eben weil ich weiß, daß Sie Stolz und Dünkel nicht in Ihrer Seele tragen, zu bemerken, daß der Rang der verschiedenen Stände sehr willkührlich ausgetheilt ist. Wenn's nach Verdienst ginge: da würden manchmal die Lezten die Ersten, und die Ersten die Lezten seyn.

Graf. Ich höre meinen alten Hofmeister wieder und habe Ihre Lehren nicht vergessen: daß die Bauern viel eher der vornehmen Herren entbehren könnten, als die vornehmen Herren der Bauern?

Moll. Wenn der Herr Graf in mir wollen den Hofmeister sprechen hören, so erlaube ich mir, hierauf zu erinnern, daß die verschiedenen Stände alle einander nöthig haben. Der Bauer darf sich nur besinnen, warum er denn ein Dach auf seinem Hause und einen Hut auf seinem Kopfe hat, so wird er auch bald begreifen, warum er einen Schul-Lehrer und einen Pfarrer, einen Flurwächter und einen Landrichter, einen Gemeindevorsteher und einen König brauche, nämlich zu Schuz und Truz in Nöthen des Leibes und der Seele. Er wird leicht einsehen, daß er diese Herren so nöthig habe, wie den Schmid und den Wagner, den Schuster und den Schneider u. dgl.

Graf. Das läßt sich Alles so recht gut hören. Nur aber bleiben die verschiedenen Stände schön unter sich: Städter bei bei Städter

ter; Bauer bei Bauer! Nein, Ihr Aufenthalt unter Bauern, mein lieber Moll, kann doch unmöglich so reizvoll seyn?

Moll. Warum nicht?

Graf. Unter Leuten voll Flätterey und Plumpheiten, die z. B. nicht einmal eines Schnupftuches sich bedienen —, vor Schmuz und Ekel an allen Kleidern strozend, — kein schönes Buch kennend, mit keinen veredelten Gesinnungen vertraut, voll roher Natur!?

Moll. Die rohe Natur wäre zu ertragen; denn die Natur ist immer natürlich. Wohl aber gibt es freilich solche, wie der Herr Graf da meinen, die sich Plumpheit, Unarten und Bosheiten erst angewöhnt oder sich aus der Stadt heraus geholt haben. Denn wenn man an manchen Schrannentägen auf dem Markte sehen und hören sollte, wie da der Bauer von den Stadt-Leuten gehudelt, verlimmelt, verbengelt und vermistfinkt wird; so möchte man fast glauben, diese Stadtleute, aus den niedrigsten Klassen, eiferten recht darnach, dem Bauer in der Grobheit den Rang abzulaufen, und öffentliche Beweise zu geben, daß ächtmassive Grobheit nicht auf dem Lande, sondern eigentlich in Städten zu Hause ist.

Graf. Nun, richtig: mein alter, leibhaftiger aktiver Hofmeister!

Moll. Ich will eben nicht alle Bauern in Schutz nehmen. Es gibt darunter genug, welche, wie das wilde Gabelholz aufgewachsen, ganz und gar keine Lebensart besizen und sowohl

in

in ihren Reden und Vorträgen, als auch in ihrem Anzug und in allen ihren Gebährden das Schild der unanständigsten Grobheit aushängen.

Graf. Und dabei ist der Bauer ein Lauer nach dem Sprichworte.

Moll. Mit Erlaubniß, daß ich den Bauer gegen die schlimme Deutung dieses Sprichwortes in Schuz nehme. Man darf froh seyn, daß der Bauer ein Lauer ist, und nicht blindlings in jede Schlinge fällt. Obiges Sprichwort will so viel sagen, als: der Bauer sieht zu, wie es geht; und läßt sich nicht so leicht übertölpeln; oder: er legt erst dann ernstlich Hand an Etwas, wann er sieht, daß es gut thut; oder: Er hält mit seinem Thun und Wissen hinterm Berg; oder auch bisweilen: Er stellt sich ärmer, als er ist, kurz: er lauert, sieht zu, und geht nie tiefer ins Wasser, als er den Grund sieht.

Graf. Mit Einem Worte wollen Sie mir gar sagen: Er sey klug!

Moll. Richtig. Daß der Bauer aber dieß geworden ist, daß er so handelt, und im eigentlichen Sinne lauert, hiezu muß doch irgend ein Grund vorhanden seyn? In der lateinischen Sprache kann man diesen Grund mit drei Worten aufdeken; sie heissen: Vexatio dat intellectum, oder zu deutsch:

Des Drukes harte Hand
Wekt Klugheit und Verstand.

Graf. (Lachend) Sieh da: sind noch immer alte Informators-Sprüche kopffertig! Fahren Sie doch fort!

Moll. Nun ist es aber gewiß, daß, wenn wir die ältere Geschichte des Bauernstandes durchgehen, wir auf diesem Stande jeden Druk liegen sehen. Alles lastete sonst auf dem Bauern; Jedermann zupfte an ihm, und nebstbei war er verachtet, und wurde von Hohen und Niedern wie ein Lastthier behandelt. Seine Herrschaft, geistlich oder weltlich, betrachtete ihn als Sklav und leibeigen, und wie ein Geschöpf, das nur da sey, für sie zu arbeiten, zu sammeln, zu jagen und zu geben. Seine Gerichtsobrigkeit bestrafte an Geld und Körper, oder an beiden zugleich jede von dem Schergen auf die Verhör geschriebene Unart oder Unvorsichtigkeit desselben, und er durfte nicht muksen, wenn ihm auch wirklich Unrecht geschah. Wenn es zum Zahlen kam, so fragte man ihn nicht, ob er zahlen könne oder nicht; sondern: gib her, was du hast, hieß es; und langte das nicht zu, was er im Beutel hatte; so kam der Scherg auf Exekution, und pfändete aus, bis es genug war. Kurz: Alles zupfte und rupfte an ihm.

Ist es wohl ein Wunder, wenn unter einer solchen Presse der Verstand selbst des dümsten Bauers sich aufhellt? — Aus der Schule der Erfahrung sind von jeher klügere (ich sage nicht gelehrtere) Menschen hervorgegangen, als aus den gelehrten Schulen, und die

Prü-

Prüfungen, welchen sich jene Schüler zu unterziehen haben, übertreffen alle andere Schul-Prüfungen. Wenn also der Bauer ein Lauer ist, so ist er es in jener Schule durch jene Prüfungen geworden.

Graf. Es ist aber hier weniger die Rede, wie er es geworden ist, als davon, daß er es ist?

Moll. Nun? Und wäre es nicht wünschenswerth, daß jeder Bauer ein Lauer, d. i. ein kluger, vorsichtiger Mann wäre? Der ist der beste Sämann, der akert und aussäet, wann er hiezu den besten Zeitpunkt erlauert hat; der ist der klügste Landmann, welcher seine Kultur nach den Zeit- und Handels-Bedürfnissen einrichtet, um aus seinen Produkten den bestmöglichsten Werth zu ziehen; der ist der beste Hauswirth, welcher den besten Zeitpunkt zum Verkauf seiner Produkte erlauert, nicht hiemit zu Markte fährt, wann sie nichts gelten, sondern hiemit Haus hält, und für den Fall der Noth auf einen Hinterhalt Bedacht nimmt; kurz, der ist der beste und klügste Bauer,

Welcher auf der Lauer steht,
Nie zu tief ins Wasser geht,
Vorsicht sich zur Regel macht,
Haus und Wirthschaft klug bewacht —
Und die Früchte, wie sein Geld
Weislich stets zu Rathe hält.

Graf. Ich bin noch gewohnt, mich von Ihnen belehren zu lassen, und nicht mit Ihnen zu streiten. Aber Ein Sprichwort hab' ich noch: Der Bauer hebt keinen Fuß, wenn er nicht muß.

Moll. Sprichwörter haben das Eigene, daß sie im Munde der Menschen von Zeitalter auf Zeitalter fortleben, wenn sie auch nicht mehr Anwendung finden. Dieß war und ist denn auch der Fall mit obigem Sprichworte.

Graf. Also — gilt es nicht mehr —?

Moll. Wenigstens nicht überall, das sehen der Herr Graf in Lichtendorf. Wie viele Gemeinden aber wären zu finden, welche sich freiwillig dahin verstanden haben, ihre Dorf-Strasse stets rein zu halten; daß jeder Haus-Eigenthümer an den Samstagen und an einem jeden Abende vor einem Festtage selbe, so weit sie zur Seite seines Hauses oder Gartens gezählt werden kann, sauber kehre und reinige, und Staub, Mist, oder Schlamm auf seinen Düngerhaufen führe.

Graf. Das ist Etwas. Es könnte aber noch gar manches Andere geschehen?

Moll. Hat aber gar oft einen andern Haken, wenn es nicht geschieht. Wie oft finden Nachbarn und Beamte in dem freiwilligen Hand- und Fußaufheben einen Ein- und Vorgriff, den sie ahnden oder gar strafen zu müssen glauben, und so hält man es denn an vielen Orten für klüger, das Gute von Oben her-

ab sich auflegen zu lassen, als hierin vorzugreifen.

Graf. Daß in Ihren Antworten viel Wahres liege, will ich nicht widersprechen. Indessen werden Sie mir aber auch meine Bemerkungen hierüber auskramen lassen, da ich bisher Ihnen in Allem so gelehrig Gehör geschenkt habe. Ich meine nämlich die Fälle, wo einige der Herren Bauern Hände und Füsse oft nur gar zu gerne da aufheben, wo es gerade besser wäre, es bei dem Sprichworte bewenden zu lassen.

Moll. Das ich nicht wüßte?

Graf. Wie Viele laufen vor Gericht, um über jede Kleinigkeit Klage über ihren Nachbar zu führen, wenn er ihnen z. B. über den Aker gefahren ist, oder um einen Schaufelstich zu viel an ihrem Rain weggeakert hat, oder die Birnen und Aepfel, welche von ihrem Garten in des Nachbars Garten hierüber hangen, für sein Eigenthum erklärt. Sie schlagen ihm die Hühner todt, die sich über den Zaun in ihren Hof verfliegen; vergeben seinen Hund mit Kron-Augen, weil er sie allzeit anbellt und aufmäulig macht, wenn sie ihm einen Spelten vom Zaune reissen, oder gar die Zaunstangen wegtragen, um sie entweder für sich zu benüzen, oder eine Lüke in sein Klee-, Kraut- oder Kartoffelfeld zu machen, damit Vieh und Diebe leichter aus und ein können.

Moll. Genug, genug, daß ich endlich auch sagen kann: immer noch der alte Graf; über Alles zu spotten gewohnt!

Graf. Sie prügeln ihre Weiber, wenn Diese ihnen die Wahrheit sagen, und werfen einander im Wirthshause selbst nicht selten die Krüge an den Kopf, wenn sie sich mit der Zunge nicht mehr zu vertheidigen wissen. Kurz, sie sind fertige Fuß- und Handaufheber gerade da, wo Nachbarn- und Nächstenliebe das Gegentheil gebieten.

Indem der Graf noch sprach, kam die Gräfinn und alles Gefolge herbei, in ihrer Mitte Simon Strüf, den sie aufgesucht hatten, weil der Ruf seinen Namen längst in die Hauptstadt gebracht, und Alle auf diesen merkwürdigen Bauer aufmerksam gemacht hatte.

Der Graf empfing ihn mit allen Zeichen der aufrichtigsten Achtung, und mit aller möglichen Auszeichnung seiner Verdienste.

Die ganze Versammlung verfügte sich hierauf in die schönen Gärten des Dorfes, blieb spät bis in die Nacht an dem Zauber nie gesehener Wunderwerke hangen und brachte die Versicherung mit in die Stadt, daß dieses einer der schönsten Tage im Leben jedes Einzelnen gewesen sey.

Fünftes Kapitel.

Was sich nach der Abreise des Grafen in Lichtendorf weiter zugetragen hat. Oder: schrecklicher Tod des ehmaligen Oedbauers Gschray.

Molls Vorfahrer in Lichtendorf, der ehemalige Oedbauer Gschray, hatte sich um den Rest des Kaufschillings, der ihm nach Abzug seiner Schulden noch übrig geblieben war, eine kleine Sölden gekauft. Da er aber niemals Lust zur Arbeit hatte, jeden gewonnenen Kreuzer ins Wirthshaus trug, und wo es nur anging, immer neue Schulden häufte, wurde ihm auch diese Sölden wieder verkauft, und er arbeitete seit einigen Jahren bei den Bauern zu Lichtendorf als Talgöhner. Sein Weib, welches mit sechs Kindern sich wenig verdienen konnte, war gezwungen, vor den Thüren der Bauern zu — betteln.

Gschray hatte einen Sohn, der bereits eilf Jahre alt, aber eben so leichtsinnig und arbeitsscheu war, wie sein Vater, und den unser Moll aus Erbarmniß und mit dem Vorsaze in sein Haus genommen hatte, wo möglich noch einen braven Menschen aus ihm zu bilden.

Als zufällig der Graf unsern Moll fragte, wem dieser Junge angehöre, und er hierauf berichtet wurde, daß er der Sohn des ehmaligen Hofbesizers sey, und daß es diesem und dessen Weib und Kindern so erbarmenswerth schlecht gehe, beschenkte er den Knaben reichlich,

und dieser brachte das erhaltene Geld dem Vater. —

Lange hatte Gschray schon nach einer Jagdflinte geseufzt. Wenn ich diese hätte, sagte er immer, wollte ich mir manches Stük Wild erlauern, und dann bräuchte ich mich nicht um ein bischen Taglohn den ganzen Tag bei einem Bauer zu schinden.

Als nun obiger Knabe das ansehnliche Geschenk nach Hause brachte, ging Gschray schnurgerade in die Stadt, und kaufte sich eine Jagdflinte, nebst Blei und Pulver, nachdem er dem Weibe Geld und Auftrag zu Hause gelassen, bis zu seiner Rükkehr einmal ein gutes Nacht-Essen zu besorgen.

Mit geladenem Gewehre kommt er zurük, legt das todesschwangere Geschoß in der Stube auf die Bank und sezt sich an den Tisch, den eben sein hochschwangeres Weib ihm mit dem bestellten Nachtmahle bedekte.

Er, wie gewöhnlich berauscht, so oft er Geld hatte, sie, in erstikter Trauer über das wahrscheinlich schon größtentheils wieder durchgebrachte gräfliche Geschenk, und beschäftigt, es in nichts zu versehen in dem Gedeke, damit sie nicht des groben Gatten Zorn und Mißhandlungen reize, — merkten sie Beide nicht darauf, daß ihr achtjähriger Bube sich zum Gewehre schlich, und dasselbe von der Bank nahm. Krach — ging es los, — der ganze Schuß dem Vater in das Gehirn, daß es an der Wand herum-

herumsprizte, und er augenbliklich todt zwischen Tisch und Bank auf den Boden sank.

Auf den schreklichen Knall und das erbärmlichste Geschrei der in der Stube anwesenden fünf Kinder, eilten die Nachbarn herbei, fanden die blutige Leiche, und neben ihr in Ohnmacht gesunken das Weib.

Schreklich war der Anblik und eben so unerklärbar, bis nach langen angewandten Belebungsmitteln das Weib sich erholte und mit kaum mehr vermöglicher Rede das geschehene Unglük erklärte. Man mußte die Wehmutter holen. Auch sie und ein todtes Kind wurden diese Nacht noch als Leichen neben den Vater gelegt.

Sechstes Kapitel.

Ein dreifaches Begräbniß, und des Pfarrers merkwürdige Leichenrede dabei.

Dieses schaudervolle Ereigniß hatte den theilnehmendsten Eindruk gemacht auf Alle, die davon hörten im Umkreise von vielen Stunden. Bei dem dreifachen Leichenbegängnisse war ein Zulauf des Volkes, wie man bei Menschengedenken nicht gesehen hat. Waker schimpfte man auf den dreifachen Mörder. Was wird aus den Kindern werden, seufzten gefühlvollere Seelen. Tröste sie Gott! die arme Kreuzträgerin, beteten die Weiber: sie hat bei dem Tyrann ohnehin nie eine gute Stunde gehabt.

Die kirchliche Einsegnung der Leichen auf dem Gottesaker war vorüber. Die Gloken

schwie-

schwiegen. Der Schmerz aller Umstehenden brach aus in lautes Schluchzen; die Thränen flossen, und das dreifache Grab hielt fest seine Beute. Da begann der Pfarrer von Lichtendorf mit feyerlicher Wehmuth in Ton und Sprache also:

Weinet immerhin, meine Freunde und liebe Pfarrkinder! und schämet euch eurer Thränen nicht. Ihr beurkundet dadurch, daß ihr Menschen, daß ihr gute Menschen, daß ihr Christen seyd.

Kein Vorwurf treffe den unglüklichen Gatten, der sich selbst, sein Weib und Kind hier in die Grube stürzte. Beziehen und vergessen sey das Aergerniß seines Wandels und — kein Wort des Tadels über ihn, wenn wir gleichwohl zu seinem Lobe uns vergebens nach Stoff umsehen. Er steht vor Gottes Gericht.

Auch sie, die Mutter von sieben Kindern, sie, eures Mitleids ganz würdig, die ihren Kleinen bisher die Bissen zutrug, welche sie, vor euren Thüren bettelnd, für sie sammelte, auch sie ist bei Gott.

Ihr — ist wohl. — Aber vor uns stehen sechs vater- und mutterlose Waisen. Wer wird Mutterstelle vertreten an diesen ärmsten, gänzlich verlassenen Geschöpfen?

Meine Freunde! hoffentlich wird nicht Jeder unter uns sechs hilflose Kinder hinter sich lassen, wenn er einmal eingeht in die Ruhe und in den Frieden des Vaters, wo man nicht mehr stirbt. Sterbfälle wie dieser, ereignen sich nicht immer und nicht überall. — Wenn sie sich aber

ereig-

nen, wie sich dieser hier wirklich ereignet hat, so ist es billig, daß wir Ueberlebenden, darüber solche Betrachtungen anstellen, welche der Wahrheit, der Natur, der Vernunft, der Menschlichkeit würdig und gemäß sind.

Also sechs vater- und mutterlose Waisen schreien mit lauter Stimme zu Gott um Hilfe und Erbarmung. Und wahrlich, wenn Gott nicht hilft, so wird ihnen schwerlich zu helfen seyn! — Er muß sie entweder durch Hunger, Elend und Unreinlichkeit zu sich nehmen, oder er muß die Herzen der Menschen rühren, weken und erschüttern, daß durch sie geholfen werde. Und wer wollte zweifeln, daß er Lezteres nicht thun werde? Ist nicht seine Huld und Liebe groß und herrlich überall? Und dauern seine Erbarmungen nicht ewig?!

Als vor drei Jahren das verzehrende Feuer vom Himmel fiel, und die kaum eingefahrne Ernte von drei Nachbarn verzehrte, damals, ihr Freunde, standen wir seufzend um die rauchende Brandstätte, und fragten zitternd: „Vater! warum hast du uns dieses gethan?“

Und der Vater antwortete in der Stimme unseres Herzens und unseres Gewissens:

„Damit ihr Verschonte, die ihr Viele seyd,
„in der Runde herum inne werden möget, daß
„ihr zweimal glüklich seyd! Einmal, weil ich
„euch gab, was ihr so sehnlich wünschtet:
„Glük, Freude, Ueberfluß! Und das zweite
„Mal, weil ich euch beschüzte und erhielt, was

ich

»ich euch gegeben, Ernteseegen, Brod, Leibes-
»nahrung!«

So, meine Freunde, sprach damals die Stimme Gottes in unsern Herzen, und so spricht sie auch heute wieder. Denn alle Vernunft ist Offenbarung Gottes, und alle Offenbarung Gottes ist Vernunft. Thorheit und Unvernunft aber ist Menschenwerk, und zwar solcher Menschen Werk, deren Geist noch nicht reif geworden ist, wie der Geist der Jugend, welche ihre unüberlegte Hize dahin reißt!

Wenn wir nun auch heute wieder fragen: Vater! warum hast du denn den armen Waislein dieses gethan? so hat der Vater auf diese Frage wiederum mehr als Eine Antwort. Z. B.
»Den Vater habe ich größern Leiden entrissen,
»da er dem Schwerte der Gerechtigkeit als
»Wildschüz, Räuber und Mörder entgegen reifte;
»Die Mutter hatte ihre schwere Bürde lange
»genug getragen. Sie war reif, ihren Lohn
»in einer höhern Seligkeit, als die irdische ist,
»zu empfangen.«

»Diese Kinder sind jezt noch klein, daß,
»wenn sie in gute Hände kommen, noch alles
»Gute aus ihnen gezogen und gebildet werden
»kann.«

»Die Mutter mußte sie schon vorher ent-
»weder ohne mütterliche Aufsicht und Pflege
»daheim lassen, oder sie in Bettel mit sich
»herum schleppen. Jezt können sie, wenn sich
»gute Menschen ihrer erbarmen, ordentlich un-

»tergebracht, gekleidet, gepflegt, genährt und »erzogen, also vor der Seuche des müssi»gen Herumbettelns bewahrt, und für die »Gesellschaft nüzlich werden.«

»Alles dieses, und noch mehr, kann werden, »wenn ihr euch meines Wortes erinnern wollet: »Wahrlich, Alles, was ihr an einem dieser Ge»ringsten gethan haben werdet, das habet ihr »mir gethan!«

Und warum, meine Freunde, meine lieben Brüder und Mitchristen, warum sollten wir uns dieses aus dem Vaterherzen der Gottheit, aus der Tiefe der menschlichen Vernunft geschöpften Weisheitswortes nicht erinnern? Haben wir denn, wie Jesaias sagt, und Jesus öfter als hundert Mal wiederholt, nicht Alle Einen und denselben Gott und Herrn und Vater, der im Himmel ist und auf Erden, auf Erden und im Himmel, Vater und Freund der Engel und der Menschen, und der Menschen und der Engel; jener Menschen, die, wenn sie gut erzogen und gebildet werden, nur um eine Stuffe geringer sind, als die Engel? Geloben wir ihm nicht täglich, daß wir seinen Namen heiligen, sein Wort und seine Stimme hören, seine Gebothe halten, und uns einander lieb haben, einander unterstüzen, dienen, aushelfen und übertragen wollen? Wünschen, bitten wir nicht täglich, daß sein Reich komme? Was ist etwa das für ein Reich, das da kommen soll? Kann es hier auf Erden ein anderes seyn, als das Reich der Wahrheit, der Weis-

heit

heit, der Vollkommenheit, der Tugend? Und können wir etwa dieses Reich, welches, wenn es einmal wirklich kommen, und unser Bethen kein leeres Gewäsche, keine eitle Wortmacherei seyn soll, des Himmels Vorhof und Vorhalle seyn würde, können wir dieses Reich anderst herbeiführen, als durch reine und eigennüzige Menschen- und Nächstenliebe? Können wir den Willen unsres Vaters, der nicht nur im Himmel, sondern der immerfort auch mitten unter uns ist, besser vollziehen, als wenn wir den Ebenbildern seiner Himmelsengeln, den unschuldigen und gleichwohl unglüklichen Kindern an Leib und Seele Gutes thun? Wenn wir unser tägliches Brod, welches er uns schenket und segnet, mit ihnen theilen? Wenn wir barmherzig sind an den Kindern unseres Nebenbruders, wie Gott barmherzig ist an uns? Wenn wir Sorge tragen, daß Diejenigen nicht hungern, die, an ihrem Daseyn unschuldig, gleichwohl sich dasselbe ohne fremde Liebe und fremden Schuz nicht fristen, nicht erhalten können? Können wir ein besseres Mittel auffinden, Jugendfehler zu büßen, und überhaupt Geistes- und Gewissensschulden zu tilgen, als wenn wir fremden Kindern um Gotteswillen Gutes thun? Ja, meine Freunde, das ist eine Versuchung, in die uns nicht der Satan, sondern der Himmel selbst, Gott mit allen seinen Heiligen führet. Eine Versuchung, Gutes zu thun, menschlich und liebevoll zu handelu. Die arme Mutter, von ihrem Uebel erlöset, wenn sie auferstehen könnte,

aus ihrem Grabe, selig und verkläret, ohne anderes Bedürfniß, als Alles zu lieben, was wahr und schön und gut ist, diese einst so unglükliche, so arme, und nun, da sie bei Gott ist, so reiche und beglükte Mutter, wenn sie auferstehen, wenn sie uns erscheinen könnte, verklärt als ein liebender Engel der Unschuld und der Tugend, was würde, was könnte sie uns sagen, als:

Seyd selig, seyd beglükt durch eure Herzen,
Veredelt, bildet euch durch Lust und Schmerzen!
Die Erde ist kein Paradies der Unschuld mehr;
Allein wer liebt, wird sich des Lebens freuen,
Er darf die Hölle, darf den Tod nicht scheuen:
Er ist auf Erden schon ein Seliger!

Amen.

Nach dieser Rede, die die Herzen aller Anwesenden tief ergriffen hatte, meldeten sich beinahe mehr Hausväter, welche die Kinder zu sich nehmen wollten, als derer vorhanden waren. Der Knabe, aus dessen unerfahrnen Händen der tödtende Schuß gekommen war, 7 Jahre alt, wurde dem Simon Strüf zu Theil. Ein eilfjähriger, wie wir gehört, war bei Moll. Einen dritten Knaben, nahmen drei kinderlose alte Schwestern; das Vierte, ein Mädchen, nahm ein benachbarter Meßner; das Fünfte, auch ein Mädchen, der Chirurgus; und das Sechste, einen zweijährigen Knaben, ein Verwandter des Gschray. So — waren alle 6

auf

auf Einmal und besser versorgt, als zuvor. Jedoch hatten die neuen Pflege-Eltern Anfangs viel Plage, besonders bei den erwachsenern Kindern, ihnen manche üble Gewohnheit abzugewöhnen, die sie bei Gschrays Erziehung angenommen. Sie thaten es mit Liebe und Geduld.

Möchten sich doch in ähnlichen Fällen sowohl die Herren Pfarrer als das christliche Volk dieses schöne Beispiel zur Nachahmung aufgestellt seyn lassen! Diesem Wunsche verdanke ich die Mittheilung dieser schönen Rede dem Herrn Pfarrer W***, wie er sie wörtlich gehalten hat.

Siebentes Kapitel.

Eifer und Belehrung gegen jene abscheuliche Kinder und Leute, welche mit gefühlloser Grausamkeit Thiere martern.

Wenn man die Fleischer (Mezger) ein Kalb oder ein Schaf führen; wenn man einen Kutscher auf seinem Siz, oder einen Bauer hinter seinen Ochsen sieht — welche Bilder!

Den Hals in einer Schlinge, die es jeden Augenblik zu erdrosseln droht, zappelt das Kalb daher. Der Schweiß steht ihm im Naken, und das Blut dringt bald zum Maul bald zu den Ohren heraus. Vergebens fällt es aus Unmacht auf die Knie, und scheint Gott und die Menschen um Mitleid anzuflehen. Eine

reissende

reissende Bestie von Hund zwakt es unaufhörlich, während sein Tyran einen Weichselstok auf ihm stumpf schlägt!

Sehet jene Todtengerippe von Pferden vor einer alten, eingerosteten Kutsche. Von Hunger und Strapazen erschöpft, sind sie kaum noch fähig, ihr elendes Daseyn fortzuschleppen. Aber der Türk, der sie am Seile hat, hat kein Gefühl. Er zerfezt eine sechsfache Geisel unter den entsezlichsten Flüchen und Vermaledeyungen an ihnen. Die Beulen, womit sie überzogen sind, triefen, und jeder Vorüberge-hende, den der Zirkel seiner Geisel erreicht, empfängt die Menkmale seiner Barbarei aufs Gesicht oder in die Kleider eingeprägt.

Dort steht ein Fuhrwerk fest. Es kann unmöglich fort, weil sich im Grunde des Geleises ein verborgener Stein entgegenstemmt. Mit einer handbreiten Bewegung auf die Seite, wäre es gethan; aber so weit sieht das Vieh, welches die Ochsen treibt, so davor gespannt sind, nicht. Erstlich schlägt er mit der gewöhnlichen Geisel-Keule, die der Kompaß seines Fuhrwerkes ist, die armen Thiere auf die Schultern und das Hirn. Wäre es die Schuld ihrer Dummheit, daß der Wagen steht, so müßten sie hierdurch noch mehr betäubt werden. Jezt nimmt er die Mistgabel, die am Wagen hängt, und haut ihnen die Zaken in die Lende. Sie fangen an, wehmüthig zu brüllen, und ein Schaum, der Zeuge gepreßter Brust, sammelt sich vor ihren Naselöchern.

Gschrays Kinder waren von ihren Eltern hart gehalten und fast immer mit Schlägen behandelt worden. Unter sich selbst zankten und rauften die Eltern auch fast täglich. Was war nun natürlicher, als daß die Kinder dabei ganz verboßt und hartherzig wurden, und unter sich hinwiederum stets zankten und rauften? Kinder machen Alles genau den Eltern nach.

Als Simon Strüf oben besagten neunjährigen Knaben zu sich aufgenommen hatte, und derselbe im Hause, wie man zu sagen pflegt, warm geworden war, äusserten sich alle Spuren und Folgen seiner frühern fehlerhaften Erziehung. Es war unter den Strüfischen kleineren Kindern keine Einigkeit mehr; und forschte man nach, so war immer Peter, (so hieß der fremde Knabe,) der Unruhstifter. Auch allerlei neue Kinder-Spiele kamen durch diesen Knaben in das Haus, die keine braven Eltern ihren Kindern dulden dürfen. Bald banden die Kinder einen Käfer an einen Faden und brachten ihn durch Schwingungen in Kreisen zu fruchtlosen Versuchen, mit Fliegen sich zu befreien; bald stekten sie eine Fliege an eine Nadel, und nannten ihr Zappeln und Drehen mit Fuß und Kopf das Predigen. Alle diese Künste wußte Peter. Die Vögel, die in seine Hände geriethen, rupfte er lebendig; fremden Hunden hieb er Schweif und Ohren ab; die Kazen begoß er mit heissem Wasser, und seine größte Lust war, einem unschuldigen Thiere ein Glied nach dem andern vom Leibe

zu schneiden, und es so lange zu martern, bis es unter den gewaltsamsten Zukungen zu leben aufhörte.

Simon Strüf entsezte sich, als er auch seine kleinern Kinder alles Das gefühllos nachahmen sah.

Lange Zeit ließ es Simon dabei bewenden, daß er den Kindern solche Thierquälereien scharf verbot. Er war gewohnt, seine Kinder bisher jedes Gebot oder Verbot pünktlichst befolgen zu sehen. Jezt aber wollte es nicht mehr helfen, und er mußte schon mehrere Uebertretungen mit körperlichen Züchtigungen strafen. Allein auch das half so wenig, wie nichts. Er richtete damit nichts Anders aus, als daß die Kinder nur vorsichtiger gegen seine Entdekungen waren, heimlich also ihr Unwesen immer forttrieben.

Es ereignete sich, daß Simon einst zur Herbstzeit über Feld nach Hause ging und etwas abseits vom Wege das jämmerliche Geschrei eines Vogels hörte, immer auf derselben Stelle, als wäre er in Geyers-Klauen. Simon ging hinzu; es war eine Meise, die durch beide Augen eine Nadel steken hatte und mit einem Faden an einen Baum gebunden war.

Ich will, ehe ich weiter fahre, erzählen, wie sie dahin gekommen ist. Die Kinder nämlich, um sich mehrere Meisen zu fangen, hatten von Peter den sogenannten Meisentanz gelernt. Der bestand darin: sie nahmen eine gefangene Meise, banden sie an einen Faden, der um einen Baum geschlungen war, stekten ihr eine Nadel durch

beide Augen, und stelten wohl zwölf Sprenkel um sie herum.

Auf das erbärmliche Geschrei des vor Schmerz ganz rasenden Thieres kamen dann alle Meisen der Gegend, um es zu retten, sezten sich auf die herumgestellten Sprenkel, und wurden gefangen. Diese gefangenen Meisen nahmen die Kinder mit nach Hause, und weil sie wohl wußten, daß Simon den martervollen Gebrauch eines solchen Köders strenge ahnden würde, begingen sie die zweite, weit größere Grausamkeit, und liessen das arme, geschändete, blind gestossene Thier in seinen Schmerzen — dem jämmerlichen Hungertode zurük.

Simon befreite den Vogel und trug ihn nach Hause. Er ließ die Kinder vor sich kommen — da kam Alles an den Tag.

Simon hatte keine gute Stunde mehr. Es ist nichts niederschlagender für Eltern, als wenn Kinder ihre Ermahnungen und Drohungen nicht achten, sondern ihre Fehler fortsezen und nur mit mehr Vorsicht verheimlichen.

Doch, Simon war der Mann nicht, der bei solchen Fällen Muth und Kopf verlor. Er dachte erst ruhig nach, sprach darüber mit dem Herrn Pfarrer, und wurde überzeugt, daß die Kinder nur aus Mangel an Begriff von den Schmerzgefühlen der Thiere, Mitleid und Barmherzigkeit erstikten, wie ihm auch Peter wegen der Meise geantwortet hatte: „Es ist ja nur ein Thier!“

Achtes Kapitel.

Beispiel, wie man Kinder von dem Fehler, Thiere zu martern, am leichtesten abbringen kann.

Simon versammelte einst die Kinder des Dorfes Alle um sich und redete sie also an:

Meine lieben Kinder! Wie würde euch und mir und uns allen seyn, wenn auf Einmal, während wir hier in der Stube versammelt sind, himmelgroße und riesenstarke Gestalten herein träten, uns leicht wie einen Strohhalm in die Hände nähmen, und spielend uns bald einen Finger, bald ein Ohr, bald einen Arm ausrissen? Nicht wahr? es müßte ein schrecklicher Schmerz und Tod seyn, besonders wenn sie uns so verstümmelt halb todt liegen ließen und wieder weiter gingen?!

Und ihr — thut das Nämliche an Thieren!

Die Thiere empfinden so gut den Schmerz jedes ausgerissenen Gliedes, wie wir. Wenn ihr einem Maykäfer die Flügel und Füsse ausreisset, so empfindet er eben solche Schmerzen, als wenn man euch die Finger oder Ohren ausrisse!

Ihr stuzet! — und ich lese in eurer Seele den Gedanken: das haben wir nicht gewußt!

Aber wie stelltet ihr euch denn die Thiere vor, liebe Kinder? Glaubtet ihr etwa, es seyen solche Maschinen, die wie eine Uhr oder Mühle umlaufen?

 Nein!

Nein! Ganz anders ist es bei einem Thiere, das, wie der Mensch, aus Leib und Seele besteht, und dieselben Sinneswerkzeuge hat, die wir Menschen haben, und vermittelst des Körpers auf gleiche Art, wie wir, empfindet.

Wenn der Frosch mit den Füssen zukt, sobald man seine Nerven berühret; wenn das Pferd an der Stelle; wo es gedrükt ist, und Schmerzen hat, gewaltig zittert: so sind es, wie bei uns, die gereizten Nerven, die dazu Anlaß geben.

Denket ihr also nicht, daß das Thier, wenn es gestochen, gequetscht, gemartert, geschlagen, oder sonst mißhandelt wird, eben sowohl empfindliche Schmerzen fühle, als ihr fühlen würdet, wenn euch Dasselbe geschähe? Wie würde es euch gefallen, wenn man euch eine Nadel durch den Fuß, oder durch die Hand, geschweige durch beide Augen stäche.?

Merket euch: das Kind, das ohne Gefühl unbarmherzig und grausam gegen die Thiere handelt, wird künftig eben so ungerecht, hartherzig und grausam gegen die Menschen. Fürchtet ein solches Kind, und habt mit ihm keinen Umgang!

Alte Völker haben schon darauf gesehen, ob sie gleich Heiden waren, und die Folgen gefürchtet, wenn Kinder gegen die Thiere sich grausam gewöhnten. Die Athenienser, von denen manches Gute zu erzählen wäre, verurtheilten einen Knaben zum Tode, weil er einer Krähe das Auge ausgeschlagen hatte, indem sie

schlo-

schloßen, daß er ein böser und gefährlicher Mensch werden würde. Was meinet ihr, wie viele Kinder in der Stadt und auf dem Lande würden sterben müssen, wenn ihre Grausamkeit gegen Thiere, besonders gegen junge Vögel, Käfer, Frösche und andere Thiere, die sich nicht wehren können, auf gleiche Art gestraft werden sollte? Ja, nach dem Urtheile der Athenienser wäre vielleicht auch von euch keines mehr am Leben.

Ich will euch noch eine Geschichte von empfindlicher Strafe eines Thierquälers erzählen. Sie ist wahr und noch nicht alt. Wollt ihr sie hören? Merket auf!

Zu Abo in Finnland wurde vor mehreren Jahren ein Hund überfahren, der schmerzhaft und tödtlich verwundet bis an die Thüre eines Lederhändlers kroch, gleichsam als wollte er da Hilfe suchen, oder sein Leben beschließen. Der fünfzehnjährige Sohn dieses Mannes, ein unbarmherziger Bube, beging die Grausamkeit, dieses winselnde Thier zuerst mit Steinen zu werfen, und es dann mit einem vollen Topfe siedenden Wassers zu begießen. Glüklicher Weise sah diese entsezliche Unmenschlichkeit ein gegenüber wohnender Rathsherr. Dieser trug am nächsten Tage die Sache im Rathe vor. Seine Amtsbrüder schauderten bei der Erzählung, und es ward, um ein vor solcher Grausamkeit abschrekendes Beispiel zu geben, einmüthig beschlossen, den Unmenschen vorzufodern, und nach reifer Ueberlegung des Verbrechens

ward an einem Markttage vor vieler Menschen Augen zu folgender Strafe geschritten.

Ein Büttel, Amts- oder Gerichtsdieners-Knecht führte den Menschen vor dem Rathhause in einen großen Zirkel von Zuschauern, schloß ihn an einen Schandpfahl fest, entkleidete dann seinen Oberleib, und las ihm folgendes Urtheil vor. »Weil du, junger Unmensch! einem der Geschöpfe deines Schöpfers, da es dich in der Todesstunde winselnd um Hülfe anflehte, nicht nur keinen Beistand geleistet, sondern sogar mit frevelnder Hand die Schmerzen des armen Thieres vervielfältiget, und es mit vermehrter Qual getödet hast, so soll dir nun dein verdienter Namen an die Brust geheftet, und du vor den Augen aller Gegenwärtigen ohne Nachsicht und Erbarmen gezüchtiget und gestraft werden. Er hing ihm hierauf ein schwarzes Blech auf die Brust mit der Aufschrift: Blutdurstiger Unmensch.

Also mit dem durch seine Grausamkeit verdienten Namen gebranntmarkt, blieb er zu seiner Beschämung eine Zeitlang ausgestellt; und dann trat der zweite Büttel auf, mit einer geflochtenen Drathpeitsche bewaffnet. Und nachdem er ihm 25 Hiebe versezt hatte, las er folgendes Urtheil:« Hier junger Unmensch! Fühle nur etwas von den Schmerzen, womit du ein armes verunglüktes Geschöpf Gottes in den lezten Augenbliken des Lebens quältest, und wenn du einst in deiner Todesstude Barmherzigkeit von dem Herrn aller Geschöpfe erflehen willst,

so

so werde menschlicher. Dann gab ihm der dritte Büttel wieder 25 Hiebe, alles Winselns ungeachtet, wodurch der junge Hartherzige Erbarmung von seinen Richtern auf dem Rathhause zu erflehen suchte.

Diese Strafe der Unmenschlichkeit gegen den treuesten Gesellschafter der Menschen, den dankbaren Hund, hatte den besten Erfolg, indem sie ähnlichen Versündigungen an armen Thieren ein Ende machte. (Hier stund Simon auf und sprach ernst und feyerlich im allgemeinen Sinne:) O ihr Unthiere, die ihr Ochsen und Pferde, arbeitsame und zu eurem Besten dienbare Geschöpfe, welche Euch durch ihre Arbeit Brod verdienen, durch ihr gesundes stärkendes Fleisch Nahrung, durch ihre Felle Kleidung und Bedekung, Schuz vor Frost und Ungewitter gewähren, und tausend derlei Vortheile verschaffen. — oft so unmenschlich behandelt, sehet hin auf das Gericht in Finnland, und denkt: eure Grausamkeit verdamme oder erniedrige euch sehr tief, weil ihr die Schuld auf euch ladet, welche eben solche Urtheile über euch wenigstens im Stillen ausspricht, wie es das Gericht zu Abo sprach. Unartige, böse, muthwillige Kinder! die ihr Vergnügen daran findet, einen Käfer an einem Bindfaden an ein Bein zu binden, und ihn so lange herum zu schwingen, bis ein Fuß ausreißt, und das gequälte Thier zu Grunde geht; oder euch an andern Plagen unschuldiger Thiere belustiget, macht ihr euch nicht ähnlicher Vergehungen, wie der

grau-

grausame junge Finnländer schuldig? Wir wollen nun nicht mehr auf die Gerichte und Urtheile der Welt allein, sondern auch auf die Urtheile Gottes sehen. Hört, was die heilige Schrift in ihrem Unterrichte sagt: so steht dort geschrieben: Gott merkt auch auf das Aechzen der geängstigten Thiere, und Der, welcher die ganze Natur unter seinen Schuz nimmt, wird wohl auch Dienigen strafen, welche die Unschuld betrüben und ängstigen!

Auf solche feierliche Rede saßen die Kinder da still und ernst, und getrauten sich kaum die Augen aufzuschlagen.

Simon fuhr fort.

In England hat man eigene Geseze und Strafen gegen Diejenigen, die mit den Thieren, besonders mit den Pferden und Hunden grausam umgehen. Wir haben in den Zeitungen aus London im Oktober 1822 gelesen, daß ein Obrist, weil er sein Pferd gezwungen hat, innerhalb einer Stunde 16 englische Meilen (deren $4^3/_5$ auf eine deutsche Meilen gehen,) zurükzulegen; ingleichen eine Gräfin, weil sie ihre Pferde an dem Hause eines Bekannten bei Nacht während anhaltenden Regens 5 Stunden lang stehen ließ, beide um 50 Pfund Sterlinge oder 550 fl. gestraft worden.

Wohl hat der liebe Gott den Menschen die Herrschaft über alle Thiere auf Erden, in der Luft und im Wasser, gegeben, um sie nach ihren Bedürfnissen zu gebrauchen, aber nicht zu mißbrauchen. Hat Gott nicht auch den Kö-

nigen

nigen die Herrschaft über ihre Unterthanen gegeben? Der König darf Soldaten halten, und sich ihrer im Kriege zum Schuz des Vaterlandes, sogar mit Verlust ihres Lebens, bedienen. Darf er sie aber darum quälen, martern und ermorden, wie er will? Eben so ist es mit der Herrschaft über die Thiere.

Wenn ein Pferd mit Arbeit überladen, und noch dazu erbärmlich gepeitscht und geschlagen wird, weil es die Kräfte nicht hat, einen schweren Lastwagen aus dem Kothe zu ziehen, daß es ordentlich stöhnt, wie ein Mensch vor Angst zu seufzen und zu stöhnen pflegt: ein solches Seufzen der Kreatur ist ja wirklich eine Anklage des unbarmherzigen Menschen vor seinem Schöpfer.

Wie grausam muß das Herz derjenigen Kinder seyn, welche daran Vergnügen finden, Vogelnester auszureissen, die Eyer zu zerwerfen oder die Jungen zu Tode zu martern?!

Es ist nichts Betrübteres anzusehen, als wie übel und wehmüthig sich dabei die Alten benehmen. Wie ängstlich flattern sie nicht umher; wie kläglich schreien sie? Sie bitten gleichsam die barbarische Hand: laß uns doch unsre Jungen! Sie haben Dir ja nichts gethan.

Nicht blos Körper und Glieder und Blut und Nerven, sondern auch eine Seele haben die Thiere, (zwar keine solche, wie der Mensch.)

Wenn die Thiere keine Seele hätten, hätten sie auch keine Willkühr. Ihre Bewegungen wären alsdann nur so, wie sich das Herz im

Leibe

bewegt, und das Blut umtreibte Sie müßten dann maschinenmäßig handeln und könnten nichts Willkührliches thun. Befehlt einmal der Kaze: sie soll still sizen, wenn ein rüstiger Hund auf sie zufährt. Sie wird sich an euren Befehl nicht kehren, sondern mit einem Sprunge auf dem Dache sizen.

Betrachtet ferner das Verhalten eines Hundes. Ihr lokt ihn, und er kömmt freundlich zu euch. Ihr drohet ihm, und er verkriecht sich ängstlich. Ihr gehet spaziern, und sperrt ihn ein. Sobald er loskommen kann, ist er wie ein Pfeil hinter euch her, wäret ihr auch schon eine Stunde weiter entfernt. Was ist das? Willkühr ist es, oder Seelenvermögen.

Die Thiere haben ebenfalls, wie ihr, Vorstellungen und Begierden, die man gewis nicht Instinkt nennen kann. Wie genau kennt ein Hund seinen Herrn und weis ihn unter hundert andern herausfinden. Kannte doch der Löwe auf dem Blutgerüste zu Rom den Androklus, der ihm in Afrika den Splitter aus dem Fuße gezogen hatte, und schonte ihn aus Dankbarkeit?

Die Thiere haben also auch ein Gedächtniß. Wäre dieß nicht, wie könnten sie sonst so viele Kunstfertigkeiten lernen? Hab ich doch einen Stiegliz gesehen, der wie ein Grenadier gekleidet war, eine kleine Kanone auf seinen eben so gekleideten Kammeraden losbrannte, der dann dem Scheine nach tod nieder fiel und nicht früher aufstund, obgleich man mit Stäben und Feuerwerk das größte Geräusch um ihn machte,

bis

bis sein Kammerad mit einem Stäbchen ihn berührte? — Wenn der junge Hund das Zimmer verunreiniget hat, so eilt er schon mit einem ängstlichen Gewinsel nach der Thür, weil er sich zum Zweitenmale verfehlt hat, und fühlt schon die Strafe, die Ruthe, die er das Erstemal bekam und jezt wieder erwartet? Ist das nicht etwas Zukünftiges, was er in seiner Seele schon voraus sich vorstellt?

Meint ihr denn nicht, daß die Thiere ordentlich, wie die Menschen, träumen? Wie lachtet ihr neulich Abend über den Hund unter dem Ofen, der so fest schlief, und doch im Schlafe knurrte, als wollte ihm ein anderer Hund den Knochen nehmen, bald darauf aber im Schlafe bellte, und den gewöhnlichen Ton: gauf! gauf! von sich gab, als wenn er die Kaze verfolgte — dann wieder überaus freundlich that, als wenn er mit seinem Herrn ausgehen sollte — und alles das im Schlafe. Was war es? Er träumte, und hatte im Schlafe Vorstellungen von vergangenen Dingen, die ihm jezt wieder vorkamen und seine Seele beschäftigten.

Aber solltet ihr auch denken, daß die Thiere auch unter sich ihre eigene Sprache haben? Zwar nicht mit solchen Worten nnd Ausdrüken, wie wir, aber doch mit gewissen, einzelnen Tönen, die vielleicht mehr sagen, als wir denken.

Wie ängstlich pükert das Sperlingsweibchen, wenn seine Jungen in Gefahr sind? Es ist ein ganz anderer Ton, als wenn es solche zum

Fut-

Futter lokt. Sie verstehen die Sprache ihrer Mutter, und folgen ihr.

Habt ihr wohl gehört, was die Henne für eine Sprache führt, wenn sie im Miste krazt und ein Körnchen für ihre Küchlein gefunden hat? Und was sie für ein Geschrei erhebt, wenn sie den Raubvogel in der Luft erblikt?

Wie wollten die Biber so bewunderungswürdig bauen können, wenn sie nicht durch Zeichen und Töne einander zu verstehen gäben, welche unter ihnen Zimmerleute seyn, und Bäume fällen, und welche Maurer werden und Erde und Laim zutragen, dann welche Schildwache stehen sollten?

Die Morgenländer rühmen sich, die Sprache der Thiere zu verstehen. Ein gewisser Chan stand einst am Fenster, und sah, daß ein Kornsak plazte und Korn verschüttet wurde. Er sah zugleich, daß sich dabei ein Paar Vögelchen recht lustig machten. Der Chan wurde darüber so aufmerksam, daß er nicht mehr auf das Gespräch der Gegenwärtigen hörte, sondern zu ihnen sagte: sie sollten Achtung geben, was sich da unten bei dem Sake ereignen würde. Er hätte so eben von den zwei Vögeln gehört, was sich zugetragen hätte. Da er nun die Sprache der Thiere verstehe, so habe er vernommen, daß das eine Vögelchen schon abgeschikt sey, den andern in der Gegend die frohe Bothschaft kund zu thun. — Und da sie noch davon sprachen, kam eine ganze

Schaar

Schaar von Vögeln, und hielten bei dem Sake offene Tafel.

Ich selbst habe ähnliche Fälle mit meinen Augen gesehen, daß sich Sperlinge von einer Strasse zur andern dergleichen Fälle kund thun. Ja, wenn man aufmerksam ist, so kann man fast bei allen Thiergattungen die Zeichen verstehen lernen, die sie sich bei Gefahren, bei vorgefallenen Mahlzeiten, bei Anlokung der Weibchen und Jungen, und bei hundert andern Gelegenheiten zu geben pflegen. Das ist ihre Sprache!

Die Thiere sind Geschöpfe Gottes, so gut, wie ihr. Es kann dem Schöpfer nicht angenehm seyn, wenn ihr seine Geschöpfe quälet, martert, tödtet. Was habt ihr für ein Recht dazu? Wisset ihr, daß alle Menschen der Welt nicht im Stande sind, einen ausgerissenen Vogelfuß wieder einzusezen?

Und ihr zerstört ohne Bedenken so künstlich gebaute Glieder und übergebt die verstümmelten Thiere unsäglichen Schmerzen? — Nein, ich zertrette auf dem Weg keinen Wurm und rette mitleidig den in die Pfüze gefallenen Käfer — —!

Hier hielt Simon inne; alle Kinder waren gerührt und stille.

»Kommet her, Kinder! gebt mir jedes von euch die Hand darauf, ohne Noth kein Thier mehr zu martern!«

Neuntes Kapitel.

Karl Moll sezt seine Erzählung von fremden Ländern fort.

Ich will nicht entscheiden, ob es von den Nachbarn Neugierde gewesen, zu erfahren, was der fremde prächtige Graf bei Moll gewollt habe, oder ob es ihnen rein nur darum zu thun war, sich von diesem wieder von fremden Ländern erzählen zu lassen, kurz: die ganze Stube voll versammelte sich unvermuthet bei ihm; es gab ein Gefrage und ein Gelärme, als hätten sie Moll viele Jahre nicht gesehen, und ich weiß nicht, wie ich aus dem Chaos nur einigermassen das Wichtigste herausfichte. Will der geneigte Leser sich bei dieser Versammlung wieder ein wenig aufhalten? so beginnt

Der zweite Unterhaltungs-Abend.

Lange genug hatte man von den Gütern und Reichthümern des Grafen gesprochen, als Einer der Bauern die Frage aufwarf: „Aber warum hat dieser reiche und unabhängige Graf mögen so weite Reisen in fremde Welttheile machen und sein Leben so vielen Gefahren aussezen?

Moll. Wenn wir Alle so fragen und denken wollten, möchte es auf der Erde arm und einsam ausschauen! Was holen wir nicht Alles aus fremden Welttheilen herbei, das uns entweder ganz unentbehrlich, oder doch höchst nüzlich ist, z. B. Zuker, Pfeffer, oder die China

Rin-

Rinde? Wenn nun aber reiche Leute keinen andern Trieb hätten, als zu Hause beim Genuße des Wohllebens zu sizen: wo sollte jemals ein Armer Schiffe bauen und so weite Reisen habe unternehmen können? Der Schöpfer hat den Trieb, sich auf der Erde so weit nur möglich umzusehen, in des Menschen Brust gepflanzt, damit dieser alle Herrlichkeiten der Welt und des Schöpfers, und daraus den Schöpfer selbst kennen lerne, und was ihm nur irgend nüzlich und angenehm seyn kann, finden soll. Also aus der Ursache, weil der Graf reich war, ist sich nicht zu verwundern, wie er sich habe so vielen Reisen unterziehen mögen; denn eben wenn er arm gewesen wäre, hätte er diese Reisen nicht machen können.

Bauer. Was hatte er aber für einen Nuzen daraus? Er hätte sein Geld sparen; er hätte damit manche arme Familie beglüken können?

Moll. Was habt ihr Alle für einen Nuzen daraus, daß ihr Tabak raucht? ihr könntet dieses Geld zusammenlegen um damit manchem Armen wohlthun?

(Die Bauern schwiegen beschämt — —)

Moll. Seht, Nachbarn! Ihr müßt nie über euren Nächsten gleich aus dem ersten Einfalle weg ein liebloses Urtheil stellen! Uebrigens wollen wir lieber von diesem Kapitel ganz abbrechen.

Ein Bauer. Aber von den Wilden erzählst du uns doch noch etwas, nicht waht?

Ein

Ein Anderer. Von den Ländern, wo der Zuker, der Zimmet und der Pfeffer wachst?

Moll. Diese Pflanzen gedeihen nirgends besser, als auf der Insel Ceylon in Indien. Glühendheiß ist hier die Luft, vorzüglich in den vom Meeresufer entferntern Gegenden, die mit Tigern, Bären, Elephanten, wilden Büffeln und wilden Schweinen, Affen, Gazellen und Bisamthieren besezt, und von gefährlichen Schlangen bewohnt sind.

Ein Bauer. Hu! da möchte ich nicht seyn!

Moll. Und doch hat europäische Habsucht die alten Bewohner dieser Insel ganz verdrängt.

Bauer. Also sind doch auch europäische Menschen dort?

Moll. O freilich, an den Gegenden am Meere. Da wohnen jezt Holländer, Engländer, Portugiesen u. s. w.

Bauer. Und die wilden Einwohner?

Moll. Diese bewohnen in den innern Regionen die waldigen Felseneinöden. Dieses sind die Waddahs, über deren Gestalt ich euch hier eine Zeichnung machen will. —

Die Waddahs macht eine braunrothe, dem Kupfer ähnliche Farbe kenntlich. Starke, wohlgebildete, kühne Menschen, Sonderlinge im hohen Grade. Ihre Kleidung verdient kaum diesen Namen: am Tage ist es eine Schürze von Federn, kunstlos verfertigt; wenn kühle Tage kömmen wird das Fell eines Bären, oder einer andern Jagdbeute als Mantel über-

Ein Waddah auf der Insel
CEYLON.

übergeworfen. Der Körper ist also gewöhnlich fast ganz entblößt. Der Haarwuchs behält alle Freyheit: Männer lassen den Bart ungestört wachsen; er wird dicht und lang. Die Hinterhaare des Kopfes werden auf dem Scheitel in einem starken Knoten zusammengehalten. Von Schmuk ist nicht die Rede: eben so wenig von häuslicher Bequemlichkeit. Nicht einmal einer verfertigten Hütte bedarf der rohe Waddah: er begnügt sich mit dem dichten Laubdach der fast undurchdringlichen Wälder, oder sein Haus ist eine Felsenhöhle, die er in dem Gebirge überall offen findet, und bisweilen mit Bären theilen müßte, wenn ihn nicht seine Waffen zum Meister über die Bestien machten.

Die Waddahs sind ganz rohe Jäger, nicht ohne guten natürlichen Verstand, und in ihrem Waid-Werke wohl geübt und erfahren. Eine Matte, ein Haufen Heu und Gras vertreten in der Höhle, die sie mit Weib und Kindern bewohnen, die Stelle der Betten und Stühle; der harte Erdboden ist ihr Tisch. Mehrere Familien bewohnen einen Felsen, und leben in der friedlichsten Eintracht: die waffenfähigen Männer durchstreifen den Tag über die Wälder, das Wild aufzusuchen, und mit Lanze, Pfeil und Bogen zu erlegen, indeß sich die Frauen mit der sehr einfachen Besorgung der häuslichen Geschäfte beschäftigen, Körbe und Matten flechten, die nothwendigsten Gefäße anschaffen, wozu die Natur Kokosnüsse, Kalebassen, und Kürbisse groß und klein spendet, die geringe

Kleidung verfertigen, in den Gegenden, die ihrem Aufenthalte nahe liegen, Früchte und Honig einsammeln, und wenn die Männer mit Jagdbeuten beladen heimkehren, die Küche besorgen, die sich freilich nicht durch Reinlichkeit empfiehlt. Am Feuer wird das Fleisch des Wildes gebraten, werden Wurzeln geröstet, die ganze Gesellschaft sizt umher, und jeder hat Theil an Allem, keiner maßt sich mehr an, als der andere; es herrscht völlige Gleichheit und Freiheit. Auf diese sind die Waddahs so eifersüchtig, daß, obgleich mit den Bequemlichkeiten eines gesitteteren Lebens durch die Nachbarschaft mehr kultivirter Menschen nicht unbekannt, sie alle Anreizung dazu verachten, und stets bereit sind, ihr Leben selbst dafür aufzuopfern. Dahin geht ihr ganzes Trachten, darauf richten sie alle ihre Sorge, und wer ihnen ihre Freiheit entreissen wollte, würde in ihrem Muth, in ihrer Entschlossenheit und Verachtung aller Gefahren einen harten Gegner finden; augenbliklich würden alle Horden zusammentreten und die Gefahr des Kampfes theilen; auch wäre die genaue Kenntniß der innersten Landeslagen, und der geheimsten Schlupfwinkel ein Umstand, der einem solchen Versuch wenige Sicherheit verspräche.

Die Waddahs haben bei vielen, schon genannten guten Eigenschaften, zu denen sich ein anständiges Betragen gegen Fremde, und Gastfreiheit gesellen, auch alle Fehler ungebildeter Menschen im Zustande der Natur. Sie sind

leicht

leicht zum Zorn gereizt, und diese Leidenschaft ergreift sie gewltig. Alsdann verstummen alle andere Gefühlen, und der Durst nach Rache wird auf das Stärkste rege. Räuber sind sie nicht, wie andere rohe Völker, auch erhebt sich nur alsdann der kriegerische Muth bei ihnen, wenn ihre Unabhängigkeit angetastet wird. Wer sie ruhig in ihren Wäldern dem Waidwerke nachgehen läßt, hat, so lang er keinen aus ihrer Mitte beleidigt, nichts zu befürchten.

Ein Bauer. Aber sie müssen doch unter sich auch Vorgesezte haben?

Moll. Der beste Jäger eines Stammes oder einer Horde hat den gültigsten Anspruch auf ihre Achtung, und erhält durch die Wahl der übrigen Stammsglieder die Würde eines Oberhauptes, welche aber mehr im Kriege, als im Frieden sichtbar wird. Alsdann ist das freiwillig erwählte Oberhaupt Anführer der Horde, und kann sich des treuesten Gehorsams Aller versichert halten. Wer heirathen will, muß sich den Eltern des Mädchens eben so als einen geschikten, geübten Jäger darstellen können, als es von dem Heirathslustigen bei uns erfordert wird, zu beweisen, er könne eine Frau ernähren. Er muß seinen Beweis mit Geschenken an erlegtem Wilde führen, dann ist er ein willkommener Bewerber, und wenn er eine bedeutende Anzahl von abgerichteten Jagdhunden als Eigenthum besizt, dann gilt er für einen reichen Mann, und der Braut Eltern halten solche für wohl besorgt. Die

Hochzeit wird durch Schmausereien und Tänze gefeiert, und das Heirathsgut besteht in einer Anzahl geübter Jagdhunde.

Auf Behauptung der Unabhängigkeit, und auf Jägerkünste, zielt die ganze Erziehung, welche den Knaben bei diesen Menschen zu Theil wird; Ertragen, Dulden, Entbehren lernen, den Körper abhärten, geschmeidig machen, Stählen, verbunden mit fertiger Uebung der Waffen — bei einer Lebensart, wie die Waddahs führen, hat ein Vater Alles gethan, wenn er seinen Sohn die Kunst lehrt, darin Meister zu werden.

Bauer. Haben sie auch eine Religion?

Roll. So roh dieses Volk in Vergleichung gegen den gebildeten Europäer erscheint, so hat es dennoch Begriffe von einem höchsten Gott, Schöpfer, Erhalter, Belehrer der Menschen, und nennen ihn Budda.

Vor unzählbaren Jahren soll er vom Himmel, seinem Wohnsize, herabgekommen seyn, und den Menschen die Mittel zu einem glüklichen Leben kund gemacht haben. Die Waddahs opfern ihm das Beste ihres Jagderwerbes, auf einem aus Bambusrohr errichteten Altare, im Schatten eines ehrwürdigen Baumes. Von einigen Stämmen wird ihm ein Tempel erbaut, kunstlos, wie sie selbst sind; Es werden ihm zur Ehre festliche Gastmähler und Tänze angeordnet, Lieder gesungen, einfach und rauh, wie die Wälder, worin sie ertönen. Ihre Gebethe sind an ihn gerichtet; sie erwarten Schuz und Versorgung im Leben, und nach dem

Tode ununterbrochene Glükseligkeit, und scheuen sich, ihn zu beleidigen; denn sie fürchten jenseits ewig dafür bestraft zu werden. Sie haben auch ihre Priester. In der Gebirgskette, welche die Mitte der Insel von Norden nach Süden durchläuft, und diesseits und jenseits völlig verschiedene Witterung hervorbringt, macht sich durch Höhe und steile Gestalt der Adamsberg besonders kenntlich. Er ist der Gegenstand der Verehrung der heidnischen Einwohner; ihr Budda, Stifter ihrer Religion, soll von seiner Spize sich lebendig gen Himmel erhoben haben. Es gehört zu den verdienstlichsten Werken, eine Reise auf des Berges Spize zu unternehmen, welche mit Gefahr verknüpft ist. Oben steht ein Gebäude mit einer Gloke, und wer diese Gloke anschlägt — so verkünden ihre Priester — dem sind alle Vergehungen erlassen. Am Neujahr wird der Berg am häufigsten besucht, aber die Mühe, ihn zu ersteigen, ist groß. Hier und da unterstüzen den Pilger Stufen, die in den Fels gehauen sind, an andern Stellen helfen ihm eiserne Ketten empor, an denen er sich höher hinauf schwingen muß.

Zehntes Kapitel.

Reise nach O-Tahiti und kurze Nachrichten von einigen weiter entdekten Inseln und wilden Völkern.

Wenn man in so entsezlich weit entfernten fremden Welttheilen ist, meinten die Bauern,

und

und über so große Meere hinfahren muß: findet man denn da wieder nach Hause?

Moll. Das nach Hause finden hat keine Gefahr, aber das können; denn man ist niemals sicher, von einem Sturme auf Felsen oder Sandbänke geworfen, oder auf andere Art so beschädigt zu werden, daß das Schiff sinkt und alle Mannschaft in den Wellen seinen Tod findet.

Ein Bauer. Bist du denn auch in solcher Gefahr gewesen?

Moll. Auf dem Meere ist man immer in Gefahr.

Der Bauer. Ich meine, ob du in den Wellen auch den Tod gefunden hast?

(Alle andern Bauern lachen.)

Moll. Nahe ist es mir wohl gegangen, als ich im Jahre 1790 mit meinem Grafen auf der königlich englischen Fregatte Pandora fuhr.

Bauern. Was ist denn eine Fregatte Pandora und wo fuhr sie denn hin?

Moll. Eine Fregatte ist ein Schnellschiff, ein leichtes, schnell segelndes Kriegsschiff. Pandora war der Name des Schiffes; denn alle Schiffe haben Namen. Unsere Fregatte hatte vier und zwanzig Kanonen und hundert und sechzig Mann, von Kapitän Edwards befehligt, welcher von der englischen Regierung den Auftrag hatte, die Endeavour-Strasse zu untersuchen und über sie eine richtige Karte aufzunehmen. Auch sollte der Kapitain noch die Aufrührer des vormaligen königlichen Schiffes

Bounti zur Strafe ziehen. Doch, indem ich euch nur von meiner bestandenen Gefahr auf dem Meere erzählen will, übergehe ich alle andern Umstände.

Simon Strüf. Aber warum begabt ihr euch denn auf ein Schiff, das erst eine neue Straße suchen sollte und also keinen bestimmten Reisepunkt zu eurem Privat-Ziele hatte?

Moll. Wohl hatte es einen solchen, nämlich die Insel O-Tahiti, die mein Graf besuchen wollte, und wohin Kapitän Edwards direkte steuerte, da sich daselbst die obenerwähnten Aufrührer des Schiffes Bounti niedergelassen hatten.

Strüf. O! von den guten O-Tahitier habe ich schon etwas gelesen.

Moll. Kapitän Edwards war schon früher einmal auf dieser Insel gewesen, so wie Mehrere von unserm Schiffsvolke. Wir kamen nach einer Fahrt von sieben Monaten am 22. März 1791 auf dieser Insel an. Noch in der Morgendämmerung ruderte ein Eingeborner, sobald er uns erblikte, in seinem Kanot auf uns zu, kam an Bord unsers Schiffes, umarmte und küßte uns, und war fast wahnsinnig vor Freude. Von ihm erfuhren wir, wo sich Verschiedene der Aufrührer, welche wir gefangen nehmen sollten, aufhielten. Diese aber, sobald sie von unserer Ankunft gehört hatten, waren auf die Berge geflohen, um bei dem Könige der Insel Schuz zu suchen.

Ein Bauer. Also sind sie euch entwischt?

Moll.

Moll. Jene, die noch auf der Insel waren, nicht. Wir holten sie nach langen Marschen ein, und verfolgten sie nun stets, wozu wir auch die Eingebornen durch Geschenke gewonnen hatten. Von allen Seiten in die Enge gedrängt, legten sie endlich die Waffen nieder, ohne sich zur Wehre zu sezen. Man band ihnen die Hände auf den Rüken, und brachte sie, unter einer starken Bedekung, auf das Schiff. Allein eine andere Abtheilung der Aufrührer unter Anführung eines gewissen Christian war längst vor unserer Ankunft von O-Tahiti abgesegelt. Christian hat vierzehn schöne Weiber von dieser Insel mitgenommen, vermuthlich in der Absicht, irgend eine unbekannte andere Insel aufzusuchen, zu bevölkern, und sich als Oberhaupt derselben aufzuwerfen.

Ein Bauer. Und jene Aufrührer, die noch in O-Tahiti waren, hat also der König gar nicht in Schuz genommen?

Moll. Nein. — Wohl aber nahmen sich einige Eingeborne um sie an, da diese Aufrührer die Töchter der Eingebornen zu Weibern genommen hatten.

Bauer. Wurden denn ihre Weiber auch gefangen?

Moll. Nein. — Aber die Weiber der Gefangenen besuchten täglich das Schiff, und brachten ihre Kinder mit, denen wir erlaubten, ihre unglüklichen Väter zu sehen. Es war ein rührender Anblik, als die armen Menschen in Ketten über ihre zarten Sprößlinge weinten, und

sie

sie endlich bei unserer Abfahrt ganz zurük lassen mußten.

Bauer. War denn ihr Verbrechen gar so groß?

Moll. Ei, versteht sich. Sie waren ihrer Regierung ungetreu und — — — doch; dieß zu erzählen, wäre hier zu weitläufig, so wie ich mich auch in O-Tahiti heute nicht aufhalten kann, indem ich euch nur versprochen habe, diesesmal euch von den Gefahren des Meeres und von unserm erlittenen Schiffbruche zu unterhalten.

Ein Bauer (zu dem Andern): Nun, so seyd doch einmal still, und unterbrecht ihn nicht alle Augenblike!

Moll. Wir segelten mit günstigem Winde am 8. Mai 1791 wieder von O-Tahiti ab, und entdekten auf unserer Fahrt viele neue Inseln, ohne an denselben zu landen, ausser an Einer, etwa vierzig englische Meilen langen, die wir am 21. Juni entdekten. Die Einwohner gingen ganz unbekleidet. Als sie uns landen sahen, und aus Neugierde mit ihren kleinen Kähnen an unser Schiff kamen, zitterten sie vor Furcht, weil sie noch nie europäische Menschen gesehen hatten, wurden aber bald kühn, und bestahlen uns, wo sie nur was erhaschen konnten. Als wir wieder abfuhren, waren sie mit Eintauschen verschiedener Glas- und Eisen-Stükchen, die sie für große Kostbarkeiten hielten, so beschäftigt, daß wir fast ihre Kähne aus dem Gesichte verloren hatten, ehe sie die

Bewe-

Bewegung des Schiffes bemerkten. Nun stürzten sie Alle ins Wasser, wie eine Flucht wilder Gänse; ein Mann aber, der hartnäkiger war, als seine Landsleute, hängte sich an die Ruderkette, wodurch er das Schiff aufzuhalten vermeinte, und ließ sich so eine oder zwei englische Meilen weit fortziehen.

Ein Bauer. Also haben diese armen Leute alle ertrinken müssen?

Moll. Gott bewahre! Es war ihnen nur ein Spaß, wieder nach Hause zu schwimmen. Wenn diese Leute zu uns nach Deutschland kämen, würden sie gar nicht glauben wollen, daß wir Deutsche in einem so kleinwinzigen Strome, wie die Donau, die Elbe, der Rhein oder Main sind, ertrinken könnten. Das wäre für sie nur ein kleines Bächlein. — Wenn wir aber in Vergleichung mit ihnen auch nachdenken, wie Viele unsrer Landsleute oft in den wirklich allerkleinsten Strömen ertrinken: so müssen wir uns schämen, daß wir in der so nüzlichen Schwimmkunst so gar ungeübt und plump sind, und auch unsere Kinder die Vernachlässigung dieser Kunst so oft noch mit dem Leben bezahlen lassen.

Acht Tage später kamen wir nach Anamoka, eine Insel, welche schon vor uns entdekt und uns aus der Karte bereits bekannt war, wo wir uns dann 14 Tage aufhielten, frische Lebensmittel einnahmen, auch neuen Branntwein brannten und etwas Bier brauten.

Ein

Ein Bauer. Waren auf dieser Insel auch Leute?

Moll. Allerdings, und zwar die unverschämtesten Räuber der Südsee, obwohl Kapitän Cook, der diese Insel zuerst entdekte, sie die Freundschaftliche nannte.

Ich ging eines Abends mit einigen Offizieren am dortigen Ufer spazieren; wir waren aber so vorsichtig, Pistolen mit zu nehmen. Die Eingebornen schienen nicht aus bloßer Neugier auf uns loszudrängen; indeß, als wir ihnen unsere Pistolen vorhielten, wichen sie zurük. Bald kam unser Kapitän mit seinem Bedienten zu uns. Der Leztere trug einen Sak mit Nägeln und andern kleinen Geschenken, die der Kapitän unter die Einwohner vertheilen wollte. Er nahm dem Bedienten den Sak ab, und schikte ihn nach dem Boote, um etwas zu bestellen. Die Menge folgte dem Bedienten, zog ihn, sobald wir ihn nicht mehr sehen konnten, nakend aus, und nahm ihm seine Kleider und was er sonst noch besaß, bis auf einen Schuh, dessen er sich bediente, seine Blöße zu bedeken. Eben kam Lieutenant Hayward von einer Rekognoszier-Fahrt zurük, sah es, und rief um Wache, die Räuber zu greifen. Wir sahen alle Eingebornen fortlaufen und sich hinter Bäume versteken, woraus wir denn schlossen, daß Unheil im Werke wäre.

Bald erblikten wir auch den Bedienten, der in einer Hand seinen Schuh, in der andern aber ein Bajonett trug, völlig nakt war, und

vor

vor Wuth gegen die Eingebornen schäumte, die ihn so behandelt hatten. Aber da die Nacht einbrach, so mußten wir wieder auf unser Schiff, ohne dem armen Teufel seine Kleidungsstüke wieder verschaffen zu können.

Tages darauf beehrte uns der König dieser Insel mit seinem Besuche.

Ein Bauer. Hat denn jede Insel ihren König?

Moll. Ein Oberhaupt hat jede. Denn selbst die wildesten Völker sind durch Erfahrung zur Einsicht gekommen, daß jede größere menschliche Gesellschaft ein Oberhaupt brauche. Daß ich und Andere diese Oberhäupter Könige nennen, darf euch aber nicht verleiten, euch darunter solche Könige vorzustellen, wie die unsrigen. Jedoch bezeigen die Eingebornen ihren Oberhäuptern stets die größte Ehrfurcht. So oft sich z. B. zu O-Tahiti der König nahte, entblößten alle Männer und Weiber, der Vater und die Brüder des Königs nicht ausgenommen, bis auf die Mitte des Leibes ihre Schultern, und blieben in diesem Zustande — als Zeichen ihrer Ehrfurcht, so lange er da war.

Bauer. Und was hatte denn der König von Anamocka bei euch gewollt?

Moll. Es war ihm vielleicht blos zu thun, einige kleine Geschenke von Glas oder Eisen zu erhalten, obwohl er seiner Seits gegen uns wenig freigebig oder gastfreundschaftlich war. Denn als unser Kapitän ein Kommando ans Ufer schikte, Holz zum Brennen zu fällen und

Gras

Gras für unsere Schafe zu schneiden, so durften sie keinen Halm nehmen, bis sie dafür bezahlt hatten.

Eben so ging es unsern Leuten, die Wasser holten; und obgleich eine Wache zu ihrem Schuze unter Gewehr stand, so wurden sie doch immer von den Eingebornen gestört und beraubt. Einer schlich sich hinter den Lieutenant Corner, und schlug nach ihm mit einer Keule, die glüklicher Weise seinen Kopf verfehlte und ihn nur hinten am Halse traf. Er wurde aber doch etwas betäubt, welchen Umstand schnell der Wilde benüzte, und ihm sein Schnupftuch wegnahm. Herr Corner aber erholte sich, ehe der Dieb ihm aus dem Gesichte kam, legte auf ihn an, und schoß ihn nieder.

Eilftes Kapitel.

Weitere Reise auf dem Meere. Schiffbruch, Untergang des Schiffes und wunderbare Rettung.

Wir fuhren von Anamocka weiter nach Katua und den Navigators-Inseln. Am 12. Junius entdekten wir eine Inselgruppe in Nordwesten; eben so sahen wir vom 14. Juli bis zum 26. August mehrere neue Inseln.

Wir befanden uns jezt auf dem gefährlichsten Theile des Weltmeeres westlich von der Endeavour-Straße an vier Inseln, die wir Murrays Inseln nannten.

Wir hatten hier die ganze Nacht hindurch die gewagteste Fahrt, welche jemals unternommen

nommen worden ist, da wir stets die gefährlichsten Felsen-Riefe vor und um uns hatten, und oft mühsam einen Weg hindurch durch ausgeschikte Boote (kleine Schiffe) suchen lassen mußten.

Ein Bauer. Hattet ihr denn mehrere Schiffe?

Moll. Jedes große Schiff hat mehrere kleine bei sich, welche an den Seitenwänden des großen Schiffes heraufgewunden sind, und die man Boote nennt, womit man aus dem großen Schiffe weg entweder an das Land, oder zu andern Beobachtungen wegfahrt. Denn das große Schiff ist nur für das hohe Meer —; darüber kann ich dir aber jezt nicht mehr sagen.

Bauer. Fahre nur wieder fort!

Moll. Wir erwarteten eben ein solches Boot, welches wir zur Aufsuchung einer Durchfahrt ausgeschikt hatten, wieder zurüke. Es war schon Abend und finster. Wir zündeten Wassermänner an und schossen Flinten ab, worauf das Boot auch antwortete; und da wir den Bliz von dessen Schüssen deutlich sahen, so hatten wir alle Ursache, es bald an Bord zu erwarten. Als es endlich auch wirklich herankam — in demselben Augenblike — stieß unser Schiff zum Unglüke auf ein Felsen-Rief.

Bauer. War dieses denn gefährlich?

Moll. Du wirst es gleich hören.

Wir ließen augenbliklich die sämmtlichen Boote herunter, um einen Anker auszuwerfen.

Aber ehe das noch geschehen konnte, berichtete schon der Zimmermann: Das Wasser steige im Schiffe alle fünf Minuten achtzehn Zoll; und eine Viertelstunde nachher stand es im Raume schon neun Fuß hoch.

Sogleich fing Alles an zu pumpen, und durch die Luken auszuleeren. Einigen Gefangenen nahm man die Ketten ab, und stellte sie an die Pumpen. In diesem fürchterlichen Augenblike erhob sich ein heftiger Wind, und schlug das Schiff so hart gegen die Felsen, daß wir alle Augenblike erwarteten, es würde zertrümmern. Die Nacht war sehr finster und stürmisch, und die schwarzen Schreken des Todes umgaben uns — zwischen Felsen, Untiefen und Brandungen.

Man befahl, die Kanonen über Bord zu werfen. Aber das Wasser nahm im Schiffe mit jedem Augenblike überhand, und zum Unglüke brach auch noch eine Pumpe.

Wir erwehrten uns nun des Wassers zwischen Tod und Leben; denn ging das Schiff vor Tages Anbruch zu Grunde, so ward keine Seele von uns gerettet. Jezt senkte sich das Schiff seitwärts und die Gefahr nahm nicht wenig zu, da endlich auch die Arbeiter an den Pumpen ganz ermatteten.

Es war nothwendig, ihnen einige Erquikung zu reichen. Glüklicher Weise stand auf unserm Verdeke ein Faß vortreffliches starkes Bier, das wir zu Anamocka gebraut hatten. Dieß zapften wir an und gaben Jedem nach der

Reihe davon zu trinken. Damit bewirkten wir mehr, als mit Branntwein; denn es stärkte die Leute, ohne sie zu berauschen. Auch benahm sich Jeder von ihnen während der gefährlichen Prüfung, auf die er gesezt ward, unerschroken und gehorsam, und keiner wich von seinem Posten. Indessen trösteten wir die Arbeiter an den Pumpen beständig mit der trüglichen Hoffnung, daß es nun gleich Tag seyn würde.

Eine halbe Stunde vorher, ehe er endlich anbrach, hielten die Officiere einen Kriegsrath. Sie waren, da sich das Schiff immer tiefer senkte, der einstimmigen Meinung, daß für die Erhaltung des königlichen Schiffes nichts weiter gethan werden könnte.

Und nun ließen sie es ihre nächste Sorge seyn, auf die Rettung des Schiffvolkes zu denken.

Ein Bauer. Ach, Gott! was wird jezt kommen?

Moll. Man löste jezt alle Segelstangen, Masten, Hühnerkörbe, und was sonst auf dem Wasser schwimmt, vom Schiffe, damit man doch Etwas dergleichen auffangen könnte, wenn das Schiff ganz unterginge.

Auch wurden den Gefangenen die Eisen abgenommen.

Bauer. War denn jezt schon Alles aus?

Moll. Das Wasser drang jezt schneller durch die Kanonenlappen, als die Pumpen es ausleeren konnten; und doch wich kein Mann von seinem Posten. —

Endlich

Endlich legte sich das Schiff mit einem heftigen Ruk völlig auf eine Seite.

Jezt rief ein Officier dem Kapitän, der am Hintertheile des Schiffes stand, zu: der Anker am Vorderbuge ist unter Wasser! das Schiff sinkt! — Gott befohlen! —

Damit sprang er über Bord in das Meer. Der Kapitän sprang ihm nach. — Indem that das Schiff seinen lezten Ruk, und versank in dem Augenblike, wo Jedermann nach der Windseite zukroch. Das Schiffsvolk hatte gerade noch Zeit, über Bord zu springen und ein fürchterliches Geschrey zu erheben.

Ein Bauer. Wie wurdest Du denn da noch gerettet?

Moll. Mein Graf und ich hatten uns bei Annährung der Gefahr enge zusammen gehalten und nicht mehr getrennt. Sobald nun der Kapitän über Bord gesprungen war, ruderte ein Boot auf ihn zu, um ihn aufzufischen, und sein Erstes war, daß er meinem Grafen und mir zurief, herzhaft den Sprung in das Meer hinab zu wagen. Schwimmen konnten wir Beide. Der Kapitän bemühte sich, durch die heftige Fluth an uns heran zu rudern, und nach etwa sechs Minuten fischte er uns auch glüklich auf, in dem Augenblike, da ein heftiger Wellenstoß das Boot eine große Streke vom Schiffe wegtrieb, was auch mit den übrigen Booten geschah.

Bauer. Und wie ging es denn da den Andern?

Moll. Wer schwimmen konnte, schwamm, so lange er es vermochte. — Anfangs war der Jammer der Ertrinkenden laut und heftig; als sie aber ermatteten, oder in die Tiefe sanken, erstarb er nach und nach. Eine halbe Stunde lang, oder vielmehr etwas länger, fischten die Boote, welche in beträchtlicher Entfernung mit der Fluth trieben, die überlebenden Unglüklichen zusammen.

Nun dämmerte der Morgen, und die Sonne trat hervor. Ein, vier engl. Meilen entlegenes, und etwa dreisig Schritt langes Sand-Inselchen ward die Stätte unserer Rast. Sobald alle Boote sich wieder zusammengefunden hatten, musterten wir, was uns übrig blieb, und fanden, daß fünf und dreisig Mann und vier Gefangene ertrunken waren.

Als wir dann wieder ein wenig Kräfte gesammelt hatten, zogen wir zuvörderst unsere Boote ans Land, und bestellten eine Wache für die Gefangenen. Glüklicher Weise war ein kleines Tönnchen Wasser, ein Fäßchen Wein, etwas Zwiebak, nebst einigen Flinten und Patrontaschen, in das Boot geworfen. Jezt peinigte uns die Hize der Sonne, und ihr Wiederschein vom Sande; auch empfanden wir unerträglichen Durst, weil unsre Magen mit Salzwasser angefüllt waren, da wir so lange schwimmen mußten, ehe man uns auffischen konnte. Aber dennoch ward uns am ersten Tage kein Wasser zugestanden. Wir berechneten nämlich unsern Wasservorrath durch Anfüllung der

Kom-

Kompaßbüchsen und alles andern Geräthes, das wir besaßen, und es ergab sich, daß jeder von uns, sechszehn Tage hindurch, nur zwei kleine Weingläser voll Wasser erhalten dürfte.

Zu unserm großen Vortheile fand sich in einem Boote eine Säge und ein Hammer, wodurch wir in Stand gesezt wurden, schnellere Anstalten zu unserer Reise zu treffen, ein sehr beschädigtes Boot auszubessern, die Seiten aller Boote mit aufrecht stehenden Stüken aus darin liegenden Bodendielen zu versehen, und Segeltuch dahinter auszuspannen, um so zu verhindern, daß die Wellen das Boot nicht überschwemmen könnten. Aus den Segeln der Boote machten wir uns Zelte; als es dann dunkel war, stellten wir eine Wache aus, und legten uns schlafen. In der Nacht störte uns das unruhige Betragen eines gewissen Connell. Wir schöpften Verdacht, daß er unsern Wein gestohlen, und sich betrunken hätte; bei näherer Untersuchung fanden wir aber, daß die entsezliche Qual seines Durstes ihn verleitet hatte, Seewasser zu trinken. Davon ward er wahnsinnig, und starb während unserer weiteren Reise.

Ein Bauer. Fuhret ihr also jezt auf euren kleinern Schiffen weiter?

Moll. Jedes Boot erhielt (auf dem Papier) die Länge und Breite der Insel Timur, welche 1100 englische Meilen von jener Stelle entfernt war. Dann stach unser kleines Geschwader in die See. Die Boote hießen: 1. Die Pinasse, worin Kapitän Edwards, mein Graf

 und

und ich, ein Lieutenant, des Kapitäns Schreiber, ein Steuermann, drei Gefangene und sechs Gemeine sich befanden; 2. Die rothe Jölle, welche Lieutenant Larkan befehligte. 3. Das große Boot, unter Lieutenant Corner, und 4. Die blaue Jölle, unter Obersteuermann Paßmore.

Gleich bei unserm Einschiffen legten wir die Ruder kreuzweise übereinander und bildeten dadurch ein Verdek für zwei Reihen der Mannschaft. Jedes Boot machte sich eine hölzerne Wagschale, und der Mann bekam täglich so viel Brod, als eine Flintenkugel wiegt. Der größte Theil unserer Lebensmittel befand sich im großen Boote; daher mußten wir beisammen bleiben, theils um leben, theils um uns vertheidigen zu können.

Wir erreichten bald die Küste Neu-Süd-Wallis, wo wir unsern Bauch, einen Theekessel und einige Flaschen mit Wasser füllten. Als wir rings um die Bay fuhren, stießen zwei Kanots, in deren jedem drei Schwarze saßen, vom Lande ab, und ruderten stark, um uns zu erreichen. Sie richteten sich in die Höhe, winkten, und gaben uns durch Zeichen zu verstehen, daß wir doch zu ihnen kommen möchten. Sie waren ganz nakend, und sahen sehr wild aus. Da wir nun von den Eingebornen jenes Landes nicht viel Gutes gehört hatten, so hielten wir es für klüger, sie zu vermeiden.

Wir segelten nun ohne Unfall den ganzen Tag über mit sehr gutem Winde. Um zehn Uhr Nachts ängstigte uns das fürchterliche

liche Geschrey: Klippen vor uns! Wir waren zwischen ein Felsenrief gerathen, und es läßt sich schwer begreifen, wie wir bei unserm damaligem ermatteten und entkräftetem Zustande wieder heraus kamen; denn uns umringten von allen Seiten Gefahren, Scylla und Charybdis, so daß sich unsere schrekliche Lage besser fühlen, als beschreiben läßt. Endlich kamen wir weiter an eine bewohnte Insel, wo wir frisches Wasser einnehmen zu können hofften. Bei unserer Annäherung drängten sich die Eingebornen schaarenweise ans Ufer. Sie waren pechschwarz, und Männer sowohl als Weiber unbekleidet, sogar ohne Gürtel. Wir machten ihnen Nothzeichen, daß es uns an Wasser fehle, und sie verstanden uns sehr wohl; denn gegen ein geringes Geschenk von Messern, und einigen Knöpfen, die wir von unsern Kleidern trennten, brachten sie uns eine Wanne gutes Wasser. Diese leerten wir in einer Minutte aus, und schikten sie dann zurük, um sie noch ein Mal füllen zu lassen. Aber sie wollten das nicht zum zweiten Male thun, sondern sezten die Wanne ans Ufer, und winkten, daß wir sie dort abholen möchten. Das thaten wir aber nicht; denn wir sahen Weiber und Kinder hin und her laufen, und den Männern Bogen und Pfeile zuschleppen. Nach wenigen Augenbliken schikten uns diese auch wirklich einen Pfeilregen zu. Glüklicher Weise ward Niemand von uns verwundet; aber ein Pfeil fuhr zwischen dem Kapitän und dem dritten Lieutenant durch, tief in die, einen Zoll dike, eichene Planke des

Bootes,

Bootes, und blieb darin steken. Wir gaben sogleich ein Salve aus unsern Flinten. Nun ergriffen sie die Flucht; doch fiel keiner von ihnen.

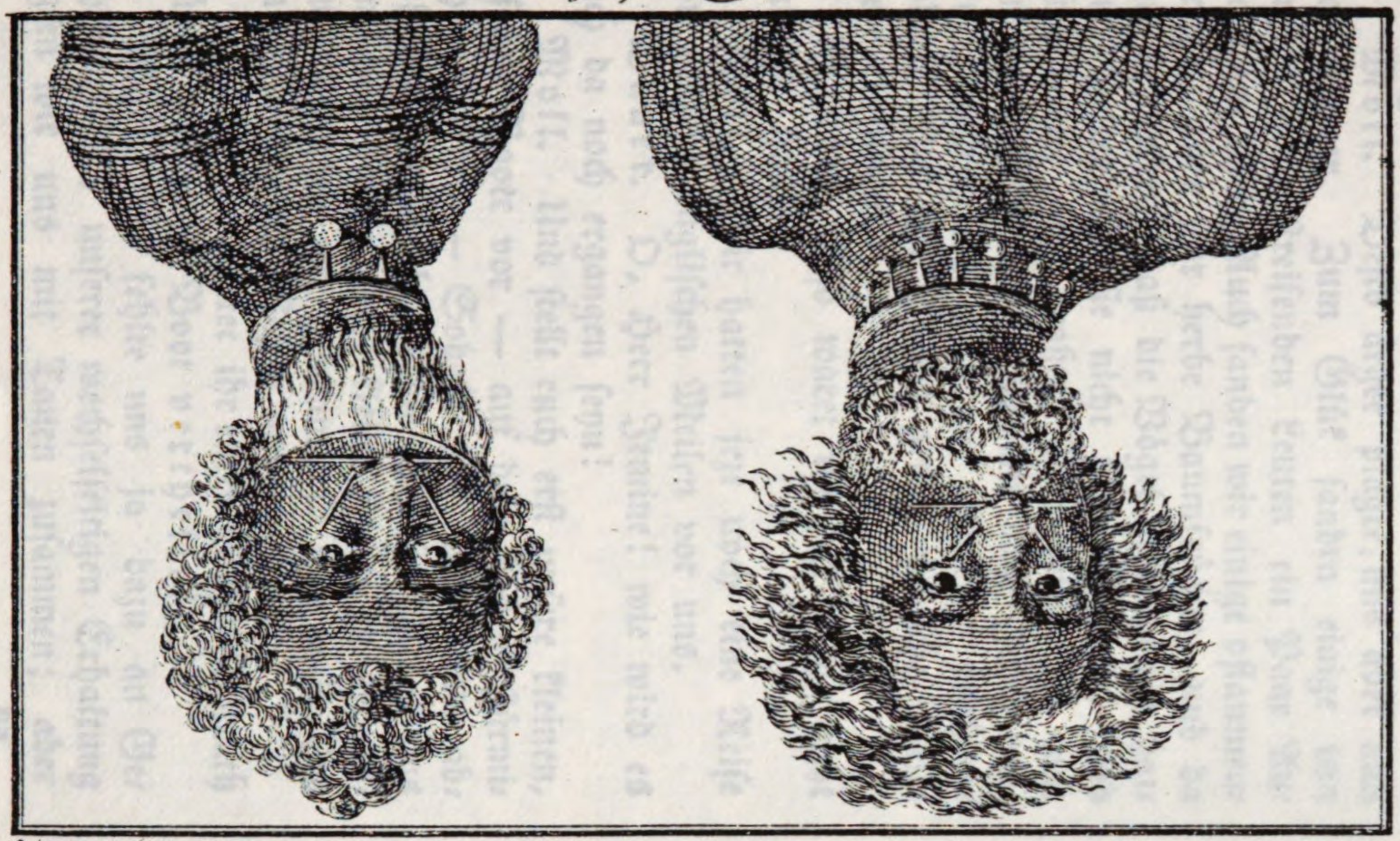
Bauer. Also hattet ihr nun freie Landung und konntet euch auf dieser Insel wieder erquiken?

Moll. Wir durften die Landung nicht wägen; denn die Eingebornen würden bald in größerer Menge zurükgekehrt und über uns hergefallen seyn. Diese Leute waren stark, reinlich, gut gebaut und von dunkler Kupfer-Farbe. Sie trugen eine Art von künstlichem Bart, der aus einer Menge von Fransen bestand, und dicht unter der Nase, zwischen derselben und dem Munde befestiget war. An diesem Barte hing eine Reihe von Zähnen, wodurch sie das Ansehen bekamen, als ob sie unter ihrem natürlichen Munde noch einen andern hätten. An ihren Nasen waren sowohl die beiden Flügel, als der Knorpel durchbohrt, und Stükchen Schilf oder Knochen durchgestekt.

Wir steuerten von diesen feindseligen Wilden auf andere Inseln los, die wir im Gesichte hatten, erreichten auch gegen Abend eine solche, die wir Laforeys-Insel nannten, auf der wir keine Menschen, aber Wasser fanden, das uns viel lieber war, und womit wir unsere ausgedorrten Leiber dergestalt füllten, daß wir wie Schläuche aufliefen. Wir füllten dann auch alle unsere Geschirre, und zulezt sogar des Zimmermanns Stiefeln.

Bauer.

Male in Fell - Edwardsia.



Seite 378

Bauer. Nun, da muß das Wasser euch werth gewesen seyn?

Moll. Desto ärger plagte uns aber nun der Hunger. Zum Glük fanden einige von unsern umherstreifenden Leuten ein Paar Austern am Ufer. Auch fanden wir einige pflaumenartige, aber sehr herbe Baumfrüchte, und da wir bemerkten, daß die Vögel hineingepikt hatten, hielten wir sie nicht für ungesund, und aßen davon mit großer Gierigkeit. Es war am 2ten September, als wir diese Insel wieder verließen und noch an mehreren vorüberfuhren, bis wir in das große indische Weltmeer einfuhren.

Bauer. Also waret ihr jezt noch nicht bald zu Hause?

Moll. Wir hatten jezt noch eine Reise von tausend englischen Meilen vor uns.

Bauer. O, Herr Jemine! wie wird es euch da noch ergangen seyn!

Moll. Und stellt euch erst unsere kleinen, offenen Boote vor — auf dem hohen stürmischen Meere! — Sobald wir vom Lande abgestoßen hatten, brach die See heftig auf uns ein, und drohte unsre kleine Flotte zu vernichten. Wurden wir getrennt, so war unser Tod aus Mangel an Wasser unvermeidlich.

Bauer. Hättet ihr euren Wasser-Vorrath hübsch auf jedes Boot vertheilt?

Moll. Es fehlte uns ja dazu an Geschirren! Zu unserer wechselseitigen Erhaltung legten wir uns mit Tauen zusammen; aber

da die See hoch ging, und wir die Taue straff anzogen, so zerbrachen wir ein neues Boogsier-Seil. Dieß sezte uns in die größte Verwirrung; denn es war finstre Nacht, und wir fürchteten uns gegen einander zu zertrümmern. Wir befestigten uns von Neuem aneinander; aber von Neuem brach auch das Seil, und wir waren genöthiget, uns der Barmherzigkeit der Wellen zu überlassen. Doch trafen wir mit Tagesanbruch wieder zusammen.

Nachmittags, am 4. September, erhielten wir schriftlich die genaue Breite des Ortes, wo wir uns einfinden sollten, und auch die jezige Länge, so wie der Zeitmesser sie eingab: eine Vorsicht auf den Fall, daß wir ja durch Noth getrennt werden sollten.

Bauer. Was ist denn das: die Breite, die Länge und der Zeitmesser?

Moll. Weist du, was ein Globus und ein Kompaß ist?

Bauer. Nein, das weis ich nicht.

Moll. Darum hält es schwer, dir auf deine Frage eine deutliche Erklärung zu machen. Weist du auch nicht, was der Magnet ist?

Bauer. Weis es auch nicht.

Moll. Das kommt noch daher, weil zu unserer Zeit die Dorfschulen so gar elend bestellt waren. Kaum lernte man ein wenig Lesen. Und viele Bauern glauben auch noch jezt: wenn ihre Kinder nur lesen und schreiben können, sey Alles damit gethan. Ja, wenn sie in ihrem ganzen Leben von nichts zu hören

oder zu sprechen hätten, als von Stroh und Heu, möchte es wohl gut genug seyn; denn bei Stroh und Heu braucht der Kuh ihr Kalb auch nicht viel zu wissen. — Aber wenn man Mensch ist, und als Mensch einen gelehrigen Menschenkopf hat; wenn in einem Bauern-Kopf eben so viel Plaz ist, als in einem Herrn-Kopf; wenn man endlich nun doch einmal einen Schulmeister hat, und die Kinder ein paar Jahre oder drei, vier, in die Schule hineinsizen müssen: warum sollen sie da nicht mehr lernen, als lesen, schreiben und ein bischen rechnen??

Bauer. Du hast bei meiner Seele recht!

Moll. Man fodert vom Bauer nicht, daß er das Pulver soll erfinden können. Aber was erfunden ist, das soll er, so weit es beinahe zum täglichen Umgange gebildeter Menschen gehört, doch kennen, weil er ein Mensch ist und kein Thier.

Bauer. Fürwahr, ich erkenne in meiner Unwissenheit jezt erst recht meine Blöße.

Moll. Ich will dich oder einen Andern damit gar nicht in die Enge treiben. Nur aber will ich euch damit günstigere Begriffe für die Schule und eure Kinder beibringen. Denn ich habe von manchem Bauer schon oft über die neuen Lehrgegenstände in den Schulen schimpfen und sie sagen gehört: es brauchte nicht mehr gelehrt zu werden, als lesen und schreiben.

Und nun will ich dir vom Magnet und Kompaß so viel sagen, daß du dir dann doch

beiläu-

beiläufig vorstellen kannst, was unter Länge und Breite in der Schifferſprache zu verſtehen ſey.

Der Magnet iſt eine Art von Eiſenſtein, der aus den Bergwerken gegraben wird und die Eigenſchaft hat, daß er das Eiſen an ſich zieht. Wenn ich z. B. auf einen Tiſch Eiſenfeilſpäne lege, und unter dem Tiſche mit einem Magnete hin und her fahre, ſo müſſen mir die Eiſenfeilſpäne auf dem Tiſche überall nachfolgen, wohin ich nur unterm Tiſche mit dem Magnete fahre. Auf dergleichen Art hat man mit dem Magnet ſchon vielen Abergläubigen etwas weiß gemacht.

Das Wichtigſte iſt aber an dem Magnet, daß er den Schiffsleuten den Weg auf dem Meere zeigt.

Bauer. O! wie kann denn das möglich ſeyn?

Moll. Dieſer Stein hat die Eigenſchaft, daß, wenn man die Spize eines kleinen ſtählenen Zeigers auf ein Stiftchen ins Gleichgewicht ſezt, und dieſen Zeiger, der etwa wie ein Sakuhr-Zeiger auffizt, mit Magnet beſtreicht, ſich die beſtrichene Spize beſtändig gegen Norden (Mitternacht) drehen muß, man mag auch daran rütteln, ſo viel man will.

Bauer. Wie iſt das? wenn man ihn gegen Aufgang oder Niedergang dreht, richtet er ſich denn doch von ſelbſt allemal wieder gegen Mitternacht?

Moll.

Moll. Das thut er, du magst ihn drehen, wie du willst. — Da man nun auf dem Meere keinen solchen Weg vor sich sieht, wie auf dem festen Lande, so muß man sich genau nach den 4 Himmelsgegenden (Aufgang, Niedergang, Mittag und Mitternacht) richten. Um also recht pünktlich zu wissen, wo Mitternacht (Norden) ist, nimmt man allezeit einen solchen mit Magnet bestrichenen Zeiger auf das Schiff.

Bauer. Also hattet ihr auf eurem Schiffe auch einen solchen Zeiger?

Moll. Das versteht sich. Ohne solchen darf man sich gar nicht auf das Meer wagen. Daher konnte man auch, ehe man diese Eigenschaft des Magnets entdekte, nicht, wie jezt, die Meere befahren, weil man sich darauf verirrt und nicht mehr aus den unermeßlichen Gewässern herausgekommen, sondern vielleicht immer und ewig im Zirkel herumgefahren wäre. Man mußte sich vordem nur immer nahe am Gestade halten.

Bauer. Warum dreht sich denn aber dieser Zeiger nur immer nach Mitternacht?

Moll. Das weiß kein Mensch zu erklären. Man sieht nur die Wirkung, kennt aber nicht die Ursache.

Bauer. Das ist aber doch wunderbar!

Moll. Ja, wunderbar und wohl recht sichtbar zeigt sich hierin Gottes liebende Vaterhand. Denn nur Gott konnte dem Magnete diese Eigenschaft zum Dienste der Menschen vorschreiben.

Bauer.

Bauer. Ja, das kann man hier wirklich sehen!

Moll. So — zieht der Magnet auch den Bliz an. Die äussersten Spizen unserer Wetterableiter sind von Magnet. Da die Gewitter nun einmal zur Befruchtung der Erde sehr nothwendig sind, und die aus der Erde aufsteigenden Dünste sich durch den Bliz entzünden und ausbrennen müssen, in welchem Zustande sie brennbar und tödtend zur Erde fahren, so hat sich Gottes Güte auch hier wieder ganz besonders gezeigt, indem er uns in der Eigenschaft des Magnets ein Mittel gab, Häuser und Scheunen vor diesen Blizen zu schüzen.

Doch, vergessen wir nicht, daß unsere vier kleinen Boote noch tausend englische Meilen tief im Meere treiben, und wenden wir uns wieder zu ihnen!

Bauer. Da weiß ich aber doch noch nicht, was Länge und Breite ist?

Moll. Hast recht. — Nun, sieh! das Gefäß, worin obiger Magnet-Zeiger, wie der Zeiger an einer Sakuhr verwahrt ist, heißt Kompaß. Du kannst zu allen Marktzeiten bei jedem Italiäner oder anderm Krämer, welcher mit Barometern handelt auch einen Kompaß sehen.

Durch diesen Kompaß geleitet, wissen also die Schiffer auf der großen See ihren Weg zu finden, und da auf dem Gefäße, in welchem die Magnetnadel sizt, zugleich die Linien, mit welchen man die vier Weltgegenden ausscheidet,

mit mehrern andern Zeichen, deren Erörterung hier zu weit wäre, angezeigt sind, wissen die Seefahrer aus dem Stande des Zeigers stets zu bestimmen, unter welcher Linie einer Himmelsgegend sie fahren, und haben dabei auch noch die Längen und Breiten dieser Himmelsgegenden auf dem Kompasse aufgezeichnet, wie wir auf einer Uhr die 12 Ziffer, die Minutten und Sekunden aufgezeichnet haben. Sie finden also die Länge und Breite, in der sie fahren, durch den Magnet-Zeiger beiläufig eben so, wie wir auf unseren Sakuhren die Stunden und Minutten finden. Mehr — kann ich Dir ohne weitläufige Erörterung nicht sagen, und ich hoffe, Du wirst dir nun einen bessern Begriff, als vorher, von der Länge und Breite machen können?

Bauer. O ja. Jezt fahre nur mit deinen vier Booten wieder fort!

Da in der Nacht vom 5ten auf den 6ten September die See sehr hoch und wild ging, so brach das Seil verschiedene Male; die Dielen der Boote wurden gepreßt, und es lekte viel Wasser ein. Wir durften die Boote nun nicht mehr mit Tauen an einander befestigen, da sie sonst gänzlich aus ihren Fugen gegangen wären.

Die Leute, welche am Steuerruder saßen, bekamen oft einen Sonnenstich, denn alle Andern tauchten ihre Hemden in die See, und hängten sie dann über den Kopf, um der brennenden Sonnenhize zu wehren. Wir waren

nämlich der Sonnenhize ganz ausgesezt, da die Meisten von uns, als sie nach dem Schiff-Bruche umherschwammen, ihre Hüte verloren hatten.

Jezt wogen wir unsern kleinen Antheil Essens nicht mehr ab; denn unser Mund war so dürr, daß Wenige zu essen versuchten: und was Einer nicht mochte, kam Allen zu gut. Alte Leute litten weit mehr, als junge. Davon sahen wir ein besonderes Beispiel an einem jungen Burschen, einem Seekadeten, der seinen zweitägigen Antheil Wasser für eine eintägige Portion Brod verkaufte. Je länger das Elend dauerte, desto eigensinniger wurden die Leute. In des Kapitäns Boot fing ein Gefangener an zu beten, und die Mannschaft hörte ihm sehr aufmerksam und mit scheinbarer Andacht zu. Der Kapitän besorgte aber, der Mensch möchte nicht reiner Lehrer seyn; auch wollte er nicht, daß jener sich dieses Amt ausschließlich anmassen sollte, und betete daher lieber selbst.

Am 13. Morgens erblikten wir Land, und belohnten den Entdeker sogleich/mit — mit was rathet ihr?

Ein Bauer. Mit einem Thaler —?

Moll. Nichts errathen!

Ein anderer Bauer. Mit einem Goldstüke —?

Moll. Nichts errathen. Geld. wäre ihm ein schlechter Lohn gewesen. Das Größte, Höchste, ihm Angenehmste, mit was wir ihn belohnen konnten, war — ein Glas Wasser!

Bau-

Bauern. Oh!

Moll. Allein unsere Freude und Hoffnung, das Land bald zu erreichen, war nur kurz; denn als ob der Kelch unsers Jammers noch nicht bis auf die Hefen geleert gewesen wäre, fiel eine gänzliche Windstille ein.

Jezt trennten sich alle Boote, weil jedes nach dem Lande zu kommen strebte. Am nächsten Tage kamen wir demselben ziemlich nahe, konnten aber wegen Sandbänken nicht landen, bis wir endlich in einen Waldstrom steuerten. Nun gewannen wir frischen Muth, und theilten jezt den lezten Tropfen Wasser aus. Jeder erhielt etwa eine halbe Flasche voll, die auch in einem Augenblike hinuntergestürzt war.

Bauer. Kamet ihr denn auch nun glüklich ans Land?

Moll. Ja, Gott Lob und Dank! und fanden auch eine schöne Quelle frisches Wasser dicht am Ufer, womit wir uns wie Götter erquikten.

Bauer. Waren auf dieser Insel auch Menschen?

Moll. Es war die Insel Timur, wo sich bereits europäische Niederlassungen befanden. Allein wir waren an einem unrechten Theile der Insel gelandet, wo nur Wilde waren.

Nachmittag kam ein vornehmer Chineser, von einigen Landeseinwohnern begleitet, auf einem Kahne in den Strom, um uns in Augenschein zu nehmen. Wir gingen diesem al-

ten,

ten, sehr ehrwürdig aussehendem Manne bis an das Ufer entgegen, um ihn zu empfangen, und versuchten, ihm unsere Noth begreiflich zu machen. Zwar verstand er weder Französisch noch Englisch, worin wir ihn anredeten; aber unsern Zügen war so deutliches Elend eingeprägt, daß wir keiner Sprache bedurften. Die Thränen, die seine ehrwürdigen Wangen hinabflossen, überzeugten uns, daß er unser Unglük sähe und fühlte. Schweigen war hier Beredsamkeit. Er gab uns durch Zeichen zu verstehen: man würde uns ohne alle Bezahlung oder Vergütung mit Pferden versorgen, und nach der etwa siebenzig englische Meilen von dort entlegenen holländischen Niederlassung Kupang bringen, die wir gleich Anfangs zu unserm Sammelplaze bestimmt hatten. Das lehnten wir indeß höflich ab, weil es mit unserer Pflicht, die Gefangenen in Obacht zu halten, nicht verträglich war.

Bauer. Habt ihr denn in eurer Noth den Gefangenen nicht die Freiheit gegeben?

Moll. Sie waren ja des Königs Gefangene, und eben an ihre Einlieferung hatte ja der Kapitän sein und unser aller Leben gewagt.

Bauer. Nun, wie ging es denn weiter?

Moll. Unser Chinese beurlaubte sich also, nachdem er uns vorher Lebensmittel versprochen hatte, und ging wieder zurük.

Bald darauf kam eine Menge Landeseinwohner mit Hühnern, Ferkeln, Milch und

Brod

Brod. Glüklicher Weise hatte Herr Janes, Wundarzts-Gehülfe, einiges Silbergeld in der Tasche. Dieß strichen sie auf dem Probier-Steine; aber für unsere Goldstüke (Guineen) wollten sie nichts geben. Knöpfe halfen uns aus der Noth; denn man gab uns gegen einige derselben Lebensmittel, die man uns für eben so viel Guineen nicht hatte lassen wollen. Ein hungriger Mensch, ein Zimmergesell, verdarb uns aber den ganzen Markt; denn er gab eine von ihm aufgegriffene Offizier-Jake, mit allen Knöpfen, für ein paar Hühner, die er gegen ein paar Knöpfe hätte eintauschen können.

Jezt war jedermann geschäftig, die Hühner zu braten, und das Schweinfleisch zu kochen. Abends hielten wir denn unsre Mahlzeit mit dem besten Appetit. Indem wir uns so, rings um ein großes Feuer, gütlich thaten, hörten wir ein wildes Thier im Gebüsche brüllen. Einige von uns, die schon in Ostindien gewesen waren, behaupteten, es wäre der Schakal. —

Bauer. Was ist denn ein Schakal für ein Thier?

Moll. Er ist Wolfartig. Man nennt ihn in England den Versorger des Löwen; denn man glaubt er, spüre Beute für den Löwen auf, und jage sie ihm zu, weßhalb er sich immer in dessen Nähe hält. Der Löwe soll nämlich, wenn er sich gesättigt hat, auch noch für den Schakal etwas übrig lassen.

Wir vermutheten deßhalb, daß auch der Löwe nicht weit seyn könnte. Einige bemerkten scherzend, welch ein köstliches Gericht der König der Wälder an uns haben würde, und unsere Gedanken wurden ganz mit wilden und reissenden Thieren angefüllt. — Die gänzliche Erschöpfung zwang uns zum Schlafe und wir erwachten am Morgen ohne Unfall.

Wir fuhren nun den Waldstrom vier englische Meilen weit aufwärts und steuerten mit vielen Mühseligkeiten gegen Kupang. Wir segelten, bis es finster war, längs der Küste fort, und legten uns dann in eine Bay, um nicht etwa in der Nacht vorüber zu treiben. Nach einiger Zeit bemerkten wir Licht. Als wir riefen und ein Geräusch machten, kamen Eingeborne mit Fakeln ans Ufer, wateten zu uns, und boten uns ihre Dienste an, was wir uns auch gefallen ließen. Sie versorgten uns nun mit Feuer, und wir bereiteten unser Essen, damit wir am folgenden Tage nicht mit Landen und Kochen Zeit verlieren dürften.

Bei Tagesanbruch sezten wir unsere Reise fort, und landeten um fünf Uhr Nachmittags bei Kupang. Der Gouverneur, empfing uns äußerst höflich, freundschaftlich und gastfrei.

Am nächsten Tage, den wir für Sonntag den 17ten September hielten, wollten wir in die Kirche gehen, und dem Himmel für unsere wunderbare Errettung danken; unser frommes Vorhaben schlug uns aber fehl: denn es war Montag, der 18te; wir hatten

näm-

nämlich bei unserer Fahrt westwärts um die Erdkugel einen Tag verloren.

Zwölftes Kapitel.

Szenen auf der Insel Kupang und Rükfahrt nach Europa.

Gerade zur Zeit, als wir zu unserer Erholung auf Kupang uns aufhielten, wurde das Leichenbegängniß des Königs dieser Insel mit größtem Gepränge gefeiert. Der Gouverneur, der Vice-Gouverneur, und alle Europäer wurden dazu eingeladen. Sechs Monate hatten die Vorbereitungen zu diesem Feste gedauert, welchem ein Kaiser und fünf und zwanzig Könige in Person beiwohnten, und wobei ihnen alle ihre Leibwachen, Standarten, und Standartenträger folgten. Als der Leichnahm in das Grab gesenkt ward, gaben die Soldaten der ostindischen Gesellschaft drei Salven, und gleich darauf bewirthete man vier tausend Menschen mit Speisen und Getränke.

Bauer, War denn nun schon wieder ein neuer König an seiner Stelle?

Moll. Dieser wurde gerade jezt eingesezt, und wir sahen seine erste feierliche Handlung bei seinem Regierungsantritte begehen, die darin bestand, daß er einen vollen Becher mit Brannt-Wein und Schießpulver austrank, welche man mit der Spize eines Schwertes zusammen rührte. Nachdem er nun mit der königlichen Würde bekleidet war, verfügte er sich mit Gepränge

 zum

zum Statthalter, um diesem seine Ehrfurcht zu bezeigen. Voran gingen Spielleute und fliegende Fahnen, so, daß Jedermann sich herzudrängte, ihn zu sehen. Unter der Menge war auch ein gefangener König in Ketten, der gerade unserm Schmid die Blasebälge trat, während dieser Schienen und Fesseln für unsere Gefangenen und Missethäter schmiedete. Ein sprechendes Bild von dem Sonnenscheine des Glükes, und der Veränderlichkeit menschlicher Größe?

Hier ist es Landessitte, sich Morgens und Abends zu baden. Ein schöner Fluß, welcher mitten durch die Stadt fließt, ist hierzu sehr bequem gelegen; auch bedienten wir uns desselben, sobald wir Kräfte genug hatten. Die Natur hat in der Nachbarschaft dieser Stadt Alles verschwendet, um eine so mannigfaltige Landschaft hervorzubringen, als die Einbildungskraft sie sich nur zu denken vermag. Wenn man aber die mahlerischen Schönheiten dieses Schauspiels genießt, oder sich vor der brennenden Mittagshize in dem durchsichtigen Strome verwahrt, so erstarrt man vor plözlicher Furcht über den schreklichen Anblik des Alligators, oder der kammtragenden Schlange, und einer Menge von giftigem Gewürme, das in diesem Lande so häufig ist.

Bauer. Was ist denn ein Alligator für ein Thier?

Moll. Es ist eine Art Krokodil. Noch gibt es hier eine besondere Art Thiere, Kau-

kauk

kauk genannt, das ekelhafteste Thier, das auf der Erde kriecht, und dessen Biß tödtich ist. Es ist ungefähr anderthalb Fuß lang, und scheint ein Mittelding zwischen Kröte und Eidechse. Zu bestimmten Zeiten ruft es ganz genau wie der Vogel Gukuk. Selbst die Eingebornen fliehen mit Entsezen vor diesem Thiere. Die Alligatoren sind dreist und häufig. Es gibt Beispiele, daß sie Männer und Kinder gefressen haben, die sich an seichten Stellen des Flußes badeten. Der Gouverneur erzählte uns, was ihm einmal auf der Jagd begegnet war. Er ritt über die seichte Stelle eines Flußes; ein Alligator schnappte seinen schwarzen Burschen weg. Der Gouverneur stieg aber sogleich vom Pferde, irß den Burschen aus dem Rachen des Alligators und tödtete den Räuber.

Bauer. Hu! auf dieser Insel hätte ich mich nicht lange aufgehalten.

Moll. Wir waren 24 Tage daselbst. Am 6. Oktober gingen wir an Bord des holländischen Ostindienfahrers Rembang, und nahmen die Gefangenen und Missethäter mit uns. Am 30. Oktober kamen wir nach Samarang; nach wenigen Tagen landeten wir auf Batavia, legten unsere Fahrt, an den Inseln Java, Bantam und Sumatra vorüber, bis nach dem Vorgebirge der guten Hoffnung ohne Unfall zurük, und nachdem wir uns auf dem Kap nothdürftig erquikt hatten, segelten wir Sankt Helena vorbei, wo jezt Napoleon begraben liegt.

Bauer.

Bauer. Ei, der Bonaparte! Von dieser Insel mußt du uns mehr erzählen!

Moll. Wir sind ja auf dieser Insel nicht gelandet; ich hab' sie also nicht gesehen, und wüßte nichts zu erzählen, als allenfalls wie diese Insel sich aus dem Meere heraus als festes Land gebildet hat.

Bauer. Nun ja, das möchten wir hören.

Dreizehntes Kapitel.

Entstehungs-Geschichte der Insel Sankt Helena.

Moll. Nun, so merket auf! Ruhig war zu einer Zeit, die wir nicht bestimmt angeben können, der Ocean, und heiter der Himmel über ihm; aber ein grauer Nebel begann den Horizont zu umgürten, sich immer weiter allmählig heraufzuziehen, und ihn in ein Trauerkleid zu hüllen. Die zuvor sanften Winde verwandelten sich in tobende Stürme; die Spiegelglätte der Oberfläche des Meeres in hohe Wogen. Es fing zu sieden an, trieb ungeheure Blasen aus der Tiefe hervor, und Dunst, Dampf, Rauch, lichte Flammen stiegen aus dem Abgrunde gegen die Wolken. Im wilden Aufruhr war die ganze Atmosphäre; furchtbare Donner rollten und begleiteten herabströmmende Blize, und dichte Feuergarben stürzten aus dem Meere himmelan. Die Welt schien zu Grunde zu gehen — aber eine neue Schöpfung begann. Der Abgrund offnete sich. Scharfe Spizen schwarzer Felsen erschienen zwischen den wogen-

den

den Wellen; Massen dampfender Gebirge erhoben sich nach ihnen, stürzten unter neuen Stößen wieder in den Schooß ihrer Gebährerin hinab, und wurden in den darauf folgenden wieder emporgestoßen. Allmählig bildete die Fortdauer dieser Phänomene eine große Insel, mit rauchenden Hügeln, mit furchtbaren Schluchten und zertrümmerten Erdschichten voll kochender Lava; und der Kampf des Feuers und des Wassers baute und zertrümmerte Basaltsäulen, und überstürzte sie wieder mit andern Gebirgsarten. Jezt endigte sich das Toben der aufgeregten Natur. In öder Ruhe, ohne Leben, ohne Vegatation, lag nun das neugeborne Land, eine todtverkündigte Erde da. Die Vulcane verlöschten; die Seewinde kühlten die Spizen der Berge. Diese sogen die Feuchtigkeiten der Atmosphäre ein; kleine Quellen und Bäche bildeten sich; die vulkanische Schlake verwitterte, zerfiel in eisenhaltigen Thon, und wurde fruchtbares Erdreich. Die in den zertrümmerten Erdschichten schlummernden Keime entwikelten sich unter dem Einflusse der belebenden Sonne. Die Atmosphäre entledigte sich der Moos- und Flechten-Saamen, die in ihr unsichtbar schwebten; ein schönes Grün überzog die Höhen, und stieg von ihnen in die Tiefe herab. Der Wandervogel, vom Sturme fortgerissen, fand hier eine neue Herberge, ließ auf ihr manches Korn, das von seinem lezten Male, sey es an seinem Gefieder, oder in seinem Innern sich noch befand, zurük. Die Seemöven und tausend Schildkröten näherten sich, bargen

ihre

ihre Brut in Höhlen und Gestade, und bedüngten das Land. Verwandelt ist nun die Schlake, freilich nach mehrern Jahrhunderten, in, eine reizende Insel, unter dem mildesten Clima der Welt. Schon regt sich da frohes Leben, wo zuvor grauenvolle Zerstörung war. Doch — noch Eines fehlte, um die Umwandlung zu beschleunigen, zu vollenden: die Einsicht und Pflege des Menschen, der im Gebiethe der Natur so viel vermag. Auch dieß sollte ihr werden. Am 21sten May 1503 erblikte ein in weiter Ferne segelnder Portugiese, der neue Welten suchte, J. Pimento, zuerst den höchsten Bergrüken (Dianen Peack) dieses nun schon merklich umgewandelten vulcanischen Auswurfs. Er nährte sich, und fand ein schönes begrastes Ländchen, und nannte es nach der Heiligen des Tages St. Helena. Bald darauf nahmen es die Holländer in Besiz, verließen es aber wieder, da ihnen das Kap einen bessern Erfrischungsplaz auf ihren Reisen nach Ostindien anboth. England behauptete es nun, erkämpfte sich den ruhigen Besiz, machte es zur Hauptstation seiner ostindischen Flotten, und vollendete die Umschaffung durch die Einführung einer Menge nüzlicher Thiere und Pflanzen. So — entstieg dem Meere die Insel St. Helena!

Ein Bauer. O, da hätte ich doch ein wenig zugelandet.

Moll. Ei, warum? Wir waren froh, daß wir nur glüklich an ihr vorbeisegelten;

denn

denn wir hatten das Reisen satt. Ja, wenn man jezt vorüberschiffte, möchte man sich wohl eher wünschen, die als das Gefängniß und Grab des einst so großen Napoleons ewig denkwürdige Insel zu betreten, um über die Nichtigkeit und Eitelkeit alles Irdischen eine Porzion Nachdenken mit sich nehmen zu können?

Bauer. Fuhret ihr denn jezt schon schnurgerade nach Hause?

Moll. Wir eilten, so sehr wir konnten; kamen ohne Unfall die Ascensions-Insel vorbei, legten zuerst in Holland an, und kamen endlich, nach so vielen ausgestandenen Gefahren und Mühseligkeiten glüklich in England an.

Simon Strüf. (Lächelnd) und endlich auch wieder in Lichtendorf!

Moll. Ja, und ich sage euch, es ist hier besser, als in der ganzen Welt. Ueberhaupt ist Baiern der beglükteste Theil europäischen Bodens. Freuet euch und danket Gott, daß ihr auf diesem Erdtheil geboren wurdet, und hiemit fremde Welttheile am Ende.

Vierzehntes Kapitel.

Nachricht vom Brodfrucht-Baum und Butter-Baume.

Als Moll seine Erzählung von den fremden Ländern geschlossen hatte, warf ein Bauer noch die Frage auf, ob denn auf all den vielen Inseln überall auch Brod für die Menschen, und Futter für die Thiere vorhanden sey?

Moll.

Moll. Es ist recht, daß du mich noch daran erinnerst, euch die weise und gütige Fürsorge des Schöpfers auch noch von dieser Seite zu zeigen. Es ist bewunderungswürdig, daß da, wo man zur Bearbeitung des Bodens so Manches, z. B. schon kein Eisen hätte u. s. w., der allgütige Gott dem Menschen sein erstes, dringendstes Bedürfniß, nämlich das Brod, auf eine andere Art zutheilte, indem er eine, unserm Brode ähnliche Frucht auf Bäumen wachsen ließ.

Viele Bauern. Wie? auf den Bäumen wächst dort das Brod?

Moll. Ich sage Brodfrucht, Stellvertreter des Brodes. Der Brodbaum gehört unter die wenigen Gewächse, die sich auf einem sehr ansehnlichen Theil der Erde verbreitet haben und noch immer verbreiten.

Bauer. Also ist er doch nicht gleich auf jeder Insel gewachsen?

Moll. Man mußte ihn erst auch verpflanzen und verbreiten und vermehren, wie alle andern Früchte. Wo er zuerst gewachsen, weiß man nicht. Man vermuthet, um Batavia, auf Java und Sumatra. Hier, wo die königliche Palme in stiller Majestät ihre gefiederten Wipfel hoch über alle Bäume zu den Wolken emporhebt, wo die kostbarsten Blumen ihre Reize entfalten, und die seltensten Früchte auch dem verwöhntesten Gaumen unaufhörlich wechselnde Befriedigung darbiethen; hier, wo die Sonne die Pflanzensäfte so köstlich mischt und bereitet, daß

statt Gummi und Harz Kampfer und Benzor aus den Wunden der Bäume fließt, die wohlriechendsten Oele die Rinden und Blüthen und Früchte erfüllen, und die trefflichsten Gewürze geben, um deren Besiz selbst Kriege geführt wurden; hier, wo die Conchylien in Zeichnung und Colorit einen wunderbaren Reichthum zeigen, die Perlen an Feuer, Rundung und Größe ihres Gleichen in der Welt nicht haben; hier, wo die Natur alles Gold und allen Purpur des Morgen- und Abendhimmels zum Schmuke der Schmetterlinge und der Käfer und der Fische und der Vögel verwendet hat, damit Alles prächtig und einzig sey, und wo selbst die größern Thiere mit dem, wenn auch nicht durch Schönheit, doch durch Menschenähnlichkeit merkwürdigen Orangutang an der Spize, in mannigfaltiger Bildung einherschreiten; hier, in diesem wahren Wunderlande, der Schazkammer der Schöpfung, wo ein milder Himmel und eine gesunde Luft so vorzüglich gesegnete Wohnsize bereitet, empfing wahrscheinlich auch der Brodbaum sein nüzliches Daseyn.

Bauer. Dieses Land möchte ich sehen.

Ein anderer Bauer. Wenn ich auch ein reicher Graf wäre, da reisete ich auch hin.

Ein dritter Bauer. Wird dieser Baum auch groß?

Moll. Der wahre Brodbaum (denn es gibt auch Abarten) wird vierzig und wohl auch mehr Schuhe hoch; er wächst gerade und gemeinlich so dik, als der menschliche Körper.

Er

Er kann mit einer mittelmäßigen Eiche oder Linde verglichen werden. In einer Höhe von etwa fünfzehn Schuh von der Erde breiten sich die Aeste fast wagerecht nach allen Seiten aus, und bilden stufenweise abnehmend nach obenzu eine breite, runde Krone.

Bauer. Und wie ist denn eigentlich diese Brodfrucht beschaffen?

Moll. Die reife Frucht dieses Brodbaumes hat artige Sechsecke, und auf jedem in der Mitte ein Wärzchen. In ihrem Innern hat sie große, kastanienähnliche Kerne, die in der fleischigen Substanz liegen.

Bauer. Und diese ißt man statt Brod?

Moll. Nicht so! — Man schüttet diese Früchte haufenweise auf, wodurch sie sich innerlich erhizen und dann, ausgeschält, in Gährung übergehen. Sodann schlägt man sie als Teig in eine Grube. Der auf diese Art entstehende Teig ist vollkommen durchsäuert, hält sich mehrere Monate in den Gruben, und man nimmt davon jedesmal so viel, als zu einem Gebäke hinreichend ist, macht faustgroße Klumpen, rollt sie in Blätter und bakt sie auf erhizten Steinen.

Bauer. Und dieses Brod schmekt dann auch gut?

Moll. Es schmekt frisch geröstet vollkommen wie Weizenbrodkrumme mit gekochten mehligen Kartoffeln vermischt.

Bauer. Das ist doch kurios!

Moll. Und doch gestattet die Zeit nicht, euch mehr, als nur abgerissene Worte vom Ganzen zu sagen. Denn ich müßte sonst noch melden, wie der Brodfruchtbaum auch Stoff zu Kleidern, zu musselinähnlichen Tüchern, zu Tellern, Schüsseln und Servieten und noch zu hundert andern Dingen gibt. Acht Monate lang kann eine Person von dem, was drei Brodbäume tragen, reichlich leben.

Bauer. Das ist herrlich!

Moll. Aber solltet ihr glauben, daß der gütige Schöpfer der Welt zu diesem Brode auch für Butter gesorgt, und neben ihm noch einen eigenen Butterbaum hat wachsen lassen?

Alle Bauern. O, das wäre ja doch erstaunlich?

Moll. Ja, staunet über die Werke Gottes.

Die genauere Kenntniß dieses Butterbaumes verdanken wir dem Muth und Unternehmungsgeiste eines Chirurgus, Namens Mungo Park, der auf Kosten der afrikanischen Gesellschaft in England eine Reise ins Innere von Afrika wagte. Im Dezember 1795 verließ er Pisania, und drang unter tausend Schwierigkeiten auf bisher von Europäern wohl nie betretenen Pfaden, oder von denen sie wenigstens nie zurükgekommen waren, beinahe hundert deutsche Meilen ins Innere von Afrika vor. Hier fand er, zumal im Königreiche Bambarra, den Butterbaum in Menge wild wachsend in den Wäldern.

Bauer. Und auf diesem Baume wächst Butter?

Moll. Er trägt Nüsse, und deren Kern liefert Butter. Mungo Park sagt von diesem Butter: er habe den Vorzug, daß er nicht nur ein ganzes Jahr sich ohne Salz halte, sondern auch weißer, fester und schmakhafter, als der beste Butter aus Kuhmilch sey.

Bauer. Du mein Gott! wie muß man hier freilich deine Macht und Güte anstaunen!!

Moll. Zugleich ist dieser Butter ein vortreffliches Heilmittel. Warm eingerieben ist er besonders wirksam gegen rhevmatische Zufälle und Nervenschwäche, auch gegen krampfhafte Krankheiten. Die französischen Wundärzte bereiteten daraus eine sehr brauchbare Salbe gegen manche Uebel.

Sehet, so sorgt Gott überall für seine Geschöpfe, und wie für Menschen, so auch für die Thiere. Doch, es ist heute schon späte, und somit wünsche ich euch Allen gute Nacht!

Fünfzehntes Kapitel.

Anweisung, den besten Obstwein zu machen.

Wir haben bereits davon gehandelt, wie das Obst gedörrt oder zu Mus und Syrup verwendet werde. Auch wie man daraus Branntwein brennt, haben wir gelernt. Nun wollen wir auch noch lernen, wie man aus Obst Wein, und wie man daraus Essig macht.

1. Die

1.

Die verschiedenen Arten, das Obst zum Keltern zu knirschen.

Aus dem Obste läßt sich ein recht guter und gesunder weiniger Trank bereiten. Der Obstwein ist ein wichtiger Nuzen, den wir aus der Baumzucht ziehen; ohne ihn würden wir bei dem reichen Segen manches Jahres nicht wissen, wo wir mit dem vielem Obste hin sollten.

Wir wollen zuerst vom Aepfelwein reden.

Um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, wendet man entweder das Stoßen in einem Troge mit hölzernen Stössern, oder einem Mahl-Trog an, der eine Zirkelkrümmung hat, und worin ein dünner Mühlstein hin und hergetrieben wird, der die Aepfel zermalmt. Dabei geht immer eine Person mit hin und her, und schiebt mit einem Holze die Aepfelstüke unter den Stein. Oder man hat dazu eine eigene Mühle, wozu die beim Branntweinbrennen (Seite 110 — 112) beschriebene Kartoffel-Quetschmühle brauchbar ist. Es geht mit dem Mahlen der Aepfel damit viel fertiger und leichter, als mit obigen beiden Arten her, indem zwei Personen in Einer Stunde mehr mahlen, als sie in anderthalb Stunden stoßen, und von 6 Maltern Aepfeln sich nicht so ermüden, als wenn sie nur zwei Malter stoßen.

2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln sind.

Daß die Aepfel sogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehr Most geben, und zwar ⅕ mehr Most, als etwas milde gewordene, braucht kaum gesagt zu werden. Sie liefern auch süßern, folglich stärkern Most, und geben wohlschmekendern und bessern Wein, der höher von Farbe und auch dauerhafter ist. Bei einer großen Menge Obst ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch wegzukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freien Himmel, nachdem vorher etwas Stroh hingebreitet worden war, wobei sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen so üblen Geschmak anziehen, als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen legt man sorgfältig zurük, weil sie zwar auch noch sehr nüzlich anzuwenden sind, (wie hernach gezeigt wird) aber zum Wein nicht taugen; sie vermindern seinen Geschmak, seine Stärke und Haltbarkeit.

Bei Kernäpfeln (worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, welche aus Kernen gezogen und nicht gepfropft worden sind, oder so zu sagen halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erfoderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freien Orte im Garten in Haufen liegen, wodurch ihr Saft

reifer

reifer und besser wird, und seine Rauhigkeit verliert. Je härter, unreifer und saurer überhaupt die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Haufen liegen bleiben; je reifer und mürber sie aber vom Baume geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufen liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln. Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel sortenweis schütten und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. Borsdörfer geben bekanntlich den besten Wein. Auf diese folgen die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, um guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fässer an, welche rein sind, und einen guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußersten Nothfalle genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Essig bereitet werden soll. Wer ein besonders gutes Faß Aepfelwein machen will, der nehme ein weingrünes Faß, worin recht guter Traubenwein gelegen hat. Wenn gute Weinhefen darin sind, so ist es desto besser. — Je größer die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und stärker wird der Wein, wie dies auch bei andern Weinen, bei Bier ꝛc. der Fall ist.

Bisweilen gibt es ein so gesegnetes Obst-Jahr, daß man, wie bei großen Weinjahren, um Fäßer in Verlegenheit ist; daß diese sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal

wenn auch gerade der Weinstok gut gerieth. Bei einem solchen Jahre sah ich zu meiner Verwunderung die Deltonnen, von Handels-Leuten gekauft, mit bestem Erfolge zu Aepfel-Wein benuzen. Diesen Deltonnen wird der Boden ausgeschlagen, dann werden sie mit Stroh ausgebrannt, aber so stark, daß das Holz einen Messerrüken dik kohligt wird; darauf werden sie gehörig gesäubert und ausgepuzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr treflich, ohne den mindesten schlimmen Geschmak, sondern auch das Oel, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenschmier angewendet wurde, bezahlte sämmtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln vielen Wein zu machen, indem sie das liebe Wasser mit dazu benüzen. Wenn die Kelter abgedrükt und geschnitten worden ist, so werfen sie die Trestern in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden lang anziehen (wenn es länger steht, so neigt es sich zur Säure.) Alsdann werden diese Trestern wieder gekeltert, welches freilich etwas weinartigen Most gibt; aber Wasser wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuschenken, ist sündlich. Sind aber die Aepfel milde gewesen, und haben sich nicht gut ausgedrükt, so gibt es doch noch einen recht guten Haustrank für das Gesinde, oder für arbeitende Landleute; denn das Wasser zieht allen zurükgebliebenen Saft aus. —

3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr sonderbare Erscheinung in der Natur; sie besteht eigentlich in einer Aenderung der Grundmischung der Theilchen des Körpers, womit eine innerliche Bewegung der Theilchen verknüpft ist, manche auch luftförmig werden und davon fliegen. Sie äußert sich durch aufsteigende Luftblasen und durch einen entweichenden Dunst, der dem Geruche empfindlich und durchdringend ist. Luft und Wärmestoff, welche in der Grundmischung einer solchen, der Gährung fähigen Materie, reichlich vorhanden sind, kann man als die Triebfedern und Ursachen ansehen, wovon die innere Bewegung herrührt; nach und nach entwikeln sich diese elastischen Stoffe und verschaffen sich durch die Flüssigkeit nach und nach ihren Ausgang.

Das Obst hat in seiner Zusammensezung wie andere Gewächse (nur jedes in vetschiedenem Verhältniß und Mischung) öligte, harzigte, zukrigte, erdigte und wässerigte Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Das Oeligte und Harzigte verhindert das Ausbreiten dieser eingeschlossenen Luft; so lange sie in der Hülse oder Schale der Frucht eingeschlossen bleibt, ist sie unwirksam, wofern sie nicht eine äußerliche Ursache in Bewegueg sezt. Wenn aber der Saft ausgedrükt wird, und die Theile näher mit einander vermischt werden, so äußern sich Wirkungen und Aenderungen an den Säften,

 die

die in dem ersten ruhigen Zustande nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind verschieden nach der Beschaffenheit und Mischung der übrigen Theile. Sind z. B. die wässerigten, erdigten und zähkrigten Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen das andere, nicht in allzu großer Menge in dem Gewächse und in dem Moste, sind jene Theile nicht grob, sondern subtil, so kann auch durch die Gährung im Fasse ein desto besserer Wein aus dem Moste werden.

Die vorhin erwähnten Bestandtheile des Mostes liegen in den reifen Aepfeln gleich bei der süßen Auspressung unordentlich unter einander; einer ist oft in den andern so eingeschlossen, daß man sein Daseyn nicht merkt, und daß er auch bei unveränderter Lage seine sonst eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äußern kann. Wenn man z. B. noch so viele Aepfel ißt, oder vielen süßen und noch unvergohrnen Apfelmost trinkt, so wird man dadurch nicht berauscht, obgleich alle die Theile darin sind, die unter andern Umständen, oder in einer andern Lage, den Kopf einnehmen könnten. Weil aber die subtilen flüchtigen Stoffe in den öligten Theilen eingeschlossen, und gleichsam von denselben umwikelt sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äußern und ausbreiten. Allein durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschlossen und aufgelöst;

sie

ſie vertheilen ſich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgeſondert und geben die Hefen; andere werden durch dieſe Befreiung von gröbern Theilen ſchärfer und geiſtiger, feiner und wirkſamer; einige der flüchtigſten verfliegen, woraus der feine und ſchädliche Dunſt, die fixe Luft, das kohlenſaure Gas, entſteht, (das, wenn es häufig iſt, wie in großen Weinkellern) Lichter auslöſcht, Menſchen und Thiere erſtikt.

Den Anfang der Gährung macht der Druk der Luft, die auf die in den Zwiſchenräumchen des Moſts eingeſchloſſenen elaſtiſchen Luftheilchen wirkt, eindringt, und dem Moſt Sauerſtoff abgibt. Sobald ſich der Moſt ſezt, ſo ſteigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen ſich an die Seiten des Faſſes, vermehren und vergrößern ſich, bis ſie endlich die ganze Ober-Fläche des Moſtes bedeken. Dieſe Losreiſſung eines Theils der elaſtiſchen Luft des kohlenſauren Gaſes von dem Moſte iſt alſo der Anfang der Gährung, und durch dieſe Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehrt, wodurch ſich die eingeſchloſſene fixe Luft verdünnt und durchs Aufſteigen zur Ober-Fläche immer mehr Blaſen verurſacht. Zugleich werden durch dieſe innerliche Bewegung die ölichten, zukrigten, erdigten und wäſſerigten Theile im Moſte aneinander getrieben, aufgelöst, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch feſter verbunden, ſo, daß die

Theile ihre gehörige Lage einnehmen. Hierdurch muß auch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmak ändern, die fette Süßigkeit ablegen, die geistigen Theile mit ihren Kräften und Wirkungen hervorloken, auch heller, dauerhafter und gesünder, also ein Getränke werden, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl berauschen kann.

Was die Gährung des Aepfelmostes betrift, so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie diese muß sie den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn, muß schnell und zu gleicher Zeit geschehen, das ist: groß, stark und mächtig seyn; ja, je geringer oder säurer der Most ist, desto feuriger muß die Gährung seyn. Man hat sie möglichst zu befördern und wohl gar manchmal zu erzwingen. Bei dem Aepfelwein hat man hauptsächlich folgende zwei Regeln zu beobachten: Man muß 1) seine Gährung befördern; 2) sie ordentlich leiten und sein geistiges Wesen um so weniger entfliehen lassen, da es in viel geringerem Maße da ist, als beim Traubenwein.

Die größten Chemiker behaupten, und die Erfahrung bestätigt es, daß, je größer die Hize ist, desto stärker und ausgebreiteter die Gährung. Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern ist, daß man eine verhältnißmäsige Quantität Most heiß macht und zu dem übri-

gen, der gähren soll, in das Faß schüttet. Am nöthigsten ist diese wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bei nassen Jahren, so wie bei Obst, das in seiner noch nicht völligen Reife hat eingethan werden müssen. Die gewärmten Kessel sind das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmosts richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Obstes, und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann dann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Man kann dem Weine nicht mehr Leid anthun, als wenn man das Geistige und Flüchtigste desselben ausdünsten läßt, welches geschieht theils durch Vernachläßigung des Zudekens oder des allzu großen leeren Raums, theils durch langsame Gährung. Ist man genöthigt, die gemahlenen oder geknirschten Trestern stehen zu lassen, ohne sie sogleich keltern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in Gährung kommt, (das ohne Noth nie geschehen soll,) so suche man die Verflieгung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme, als sie gemahlenes Obst fassen, damit oben kein, oder nur ein kleiner leerer Raum ist, damit sie vielmehr voll bis an den Dekel seyn; 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zudeke und verschließe.

Dieses

Dieses ist denn auch unumgänglich nöthig, wenn der Most im Faße anfängt zu gähren. Da die Hize in einer desto größern Menge ausdünstet, je weniger sie Widerstand findet, und da sie doch zur Vollkommnung der Gährung höchst nöthig ist, so erhellt von selbst, daß man sie aufhalten muß. Das einzige Mittel aber, sie aufzuhalten, und der Entfliehung des Geistigen zu wehren, welches sich besonders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängt, das man aber nicht mit dem erstikenden Dunst, der sehr weit davon verschieden ist, verwechseln darf) ist, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudeke und das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkommener, je größer das angefüllte Faß, je diker das Holz des Fasses, je zeitiger das Obst, je gleicher und übereinstimmender der Grad seiner Reife ist, und je geschwinder die Kelterung selbst vollzogen wurde.

Will man einen lange süßbleibenden Aepfelwein bereiten, so muß man zuerst das Faß nach der im Folgenden, (§. 7.) beschriebenen Weise mit warmgemachtem rheinischen Branntwein ausschwenken und zurichten, alsdann den Apfelmost von der Kelter weg im Kessel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verspünden. Je stärker man den Aepfelmost kocht, und je mehr man ihn einkochen läßt, desto länger bleibt er süß. Geht

er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke. Wer sich daher ein starkes und treffliches Glas Obstwein bereiten will, der merke sich dieses simple Kunststük, und nehme dazu Renettenäpfel oder Borsdörfer, zumal wenn sie etwas gelegen und verdünstet haben. Der Wein wird an den Rheinwein grenzen.

4.

Mittel bei der Gährung des Aepfelweins zu seiner Stärke, zu seinem Geschmak und seiner Farbe.

Ist der Most, besonders von zarten, gepfropften Aepfeln gepreßt, so läßt man ihn am besten unter sich gähren, wo nämlich daß Faß nicht ganz voll gehalten, der Spunt etwas aufgedrükt, und so lange er gährt, nicht aufgefüllt wird. Er wird stärker und behält mehr geistige Theile. Beim Uebergähren wird er etwas früher hell.

Läßt man den Wein über sich gähren, so bediene man sich dabei folgender Verfahrungsart, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein ersparen will, der außerdem durch das beständige Aufstoßen verloren geht, zum Spuntloch herausdringt und zum Faß herunter in den Keller läuft. Man mache auf dem gährenden Faße um das Spuntloch herum von Latt oder Letten eine hohle Einfassung, so groß wie ein Hutkopf,

in der Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf dem Holze des Fasses. Diese fette Erde läßt nichts durchlaufen. Man kann den Aufsaz halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein beim Gähren ausstößt, Unrath, Broken*) ꝛc. geht durch den Spunt in diesen Aufsaz und bleibt neben dem Spunte auf den Dauben des Fasses liegen, so daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann; der Wein sezt sich jezt immer geläutert durch den Spunt in das Faß. — Solche Formen von Trichtern kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bei fernerem Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie halten sich beständig.

Will man dem Aepfelwein seinen Obstgeschmak nehmen, so hat man dazu ein gutes und schönes Mittel; man läßt ihn nämlich über getroknete Hollunderblüthe vergähren, und wirft davon etliche Hände voll beim Anfange des Gährens in das Faß. Der Geschmak wird ganz und gar nicht widrig dadurch.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschafen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelika-Wurzeln vergähren, und wirft davon auch hin-

*) Um keine Broken in das Faß zu bekommen, so lasse man für den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach der Form und der innern Weite des Trichters, und stelle es beim Einfüllen in den Trichter; so bleiben alle Broken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

hinzu. Weißer Zuker dient auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins; allein wenn man viel davon nimmt, so verursacht es zu viele Kosten. Eine andere Färbung geschieht mit geröstetem Waizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe gibt. Man nimmt mehr oder weniger Waizen, je nachdem man die Farbe haben will Er giöt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder in wenigen Tagen eine schöne Farbe geben kann, wenn sie in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehängt werden. Aber die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit so kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Aepfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllt werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, wovon der Wein einen schalen üblen Geschmak und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entsteht. — Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden.

Was das Abziehen des Aepfelweins oder das Abzapfen in andere Fässer nach der

Gäh-

Gährung betrift, so ist es bei unserer gewöhnlichen Sorte Aepfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwei- und mehrmale ab, und verlegen ihn in frische Fässer. Ja, sie schütten ihn meistens sogleich von der Kelter in eine Bütte oder in einen Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so zapfen sie ihn durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drei, vier Zoll über dem Boden ab, damit der Saz zurükbleibe, und thun ihn in die Fässer. Was aber das leztere betrift, so geschieht es, weil die Engländer ihre Aepfel sammt den Kernen zu einem Brei vermahlen, weswegen es auch ausserordentlich viel Trübes gibt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fässer betrift, so ist es ihnen dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und mehr Stärke hat, als das meiste gepfropfte, ihren Cyder bereiten; dieser wird nun durch das wiederholte Abziehen von der größern Quantität Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besizt, minder rauh und in wenig Tagen hell. Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln besteht, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, um sich allein zu halten, und überhaupt in unserem Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen; er hält sich nicht so lange, wird

schaal oder neigt sich auf Essigsäure. Als Ausnahme findet das Abziehen bei unserm Cyder statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder wenn man eine Sorte Aepfel dazu genommen hat, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein gibt.

Je nachdem nun die Stärke des Aepfel-Weins ist, so hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahre ist er immer am besten.

6.

Verschiedene gute Mittel, den Geruch und Geschmak des Aepfelweins zu verbessern.

Will man Fässer zubereiten, worin der Aepfelwein einen guten und für ihn passenden Geschmak anziehen soll, so ist das Aufbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbranntwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darein werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich, wenn sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatblumen, oder Nüssen, Gewürznägelein und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuerst anfgebrannt, bevor der Aepfelwein hineingethan wird. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmak beibringt, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dient entweder das Aufbrennen mit den so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säkchen mit Gewürz, z. B. mit Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein; oder man streuet von einem feinen Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer und und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesezt ist; oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan hat. Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Obstwein zu helfen, wenn er von einem bösen, schimmlichen Faße einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn auf ein gutes Faß ab, worin die Hefen von anderem unverdorbenem Aepfelwein gelegen hat, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er dann seinen üblen Geschmak nicht gänzlich verloren, so steche man ihn zum zweitenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß; alsdann wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmak ganz verloren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile stark verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehr Stärkung

nöthig

nöthig hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getroknete Rosinen, Zuker, wohlriechende Gewürze und Sägspähne von Förrenholz, und zieht den schwachen Aepfelwein darüber ab. Dadurch wird er gestärkt; die Spähne des Förrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein sauer werden, so nimmt man 2 Pfund Waizen auf eine Ohm (80 Maß) Wein, kocht ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrüken kann. Wenn er nun abgekühlt ist, so wird er in einem Säkchen in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und ähnliche Mittel nicht auf lange Zeit; wenn man sie gebraucht hat, so muß der Wein getrunken oder zum Ausschenken fortgeschaft werden.

7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusäze einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beim Obstwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Mischung lernt. Wie ein geschikter Weinhändler seine Weine lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder dieser Gegend mit einem von einem andern Gewächs; eben so muß es auch der kluge

Aepfel-

Aepfelhändler mit seinem Obstwein machen, welches er mit gutem Gewissen so gut thun kann, wie der Liebhaber des Traubenweins mit seinem Tranke. Das Geheimniß bestehet aber darin, daß man z. B. bei dem Weine von zarten, leichtern, mit lokerem Fleische versehenen Aepfeln, ⅓ oder ¼ Birnwein mischt. Am besten und vorzüglichsten hierzu dienen wilde Birnen großer Art, welche hart, herbe, und ungenießbar für Menschen und Thiere sind. Solche Aepfelweine sind weit lieblicher, zarter und besser, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabei von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich schon durch die Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beimischung etwas Wassers (— freilich nicht so, wie manche Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch oft etwas Wasser erfodern, wenn sie angenehm, und früher trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beimischung des genannten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf eines solchen Apfelweins.

Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bei dem Birnweine statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbarts-Birnen, Bestebirnen oder Eierbirnen und andern zarten Birnen, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zarter und weicher sind,) von solchem Aepfelsaft bekommen

kommen, der aus wilden, herben und sauren Hozäpfeln gepreßt wird. Daß beim Birn-Wein durch eine solche Vermischung eine große und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung hervorgebracht wird, ist leicht zu begreifen; denn hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersezt seine Mängel; dort bei dem Apfelcyder mildert der Birnsaft jenes Harte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife.

Einen ganz vorzüglichen Aepfelwein liefern die Speierlinge, wenn man 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierlinge, oder 2 Theile Speierlinge und 3 Theile Aepfel zusammenkeltert. Dieser Aepfelwein wird an Farbe und Klarheit dem Rheinweine gleich, übrigens auch gut und stark. Wer Mispeln in Menge zieht, kann damit gleichfalls die vortreflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen; sie werden ihre Dienste wie die Speierlinge thun. Einen treflichen, zugleich den Magen stärkenden Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmak geben, Stärke verursachen, ihn gesund, mehr süß als herbe machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann die Schleen auf zweierlei Art dabei anwenden. Frische, mit den Kernen auf der Aepfelmühle zerknirschte Schleen, thut man in das Faß zum Wein, wenn derselbe noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Mezen Schleen zu 2 Eimer, wel-

ches einen ganz ausnehmend guten rothen Wein liefert. Man kann auch die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, troknen oder dörren, und zwar mit dem Safte, der hineintroknen muß, entweder in einem Obstdörrofen, oder in einem Bakofen. Diese thue ich beim Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Broken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Sie machen den Wein feuriger, als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe, und, wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halben Traubenwein, zumal wenn sie auf weingrüne Fässer gelegt worden waren.

Mit ungezweifelt gutem Erfolg könnten gleiche Versuche, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Rubus rubentum,) die so häufig an den Heken, Rainen und Waldungen ꝛc. wachsen, gemacht werden. Die Weinhändler gebrauchen sie ohnehin vielfältig, um dem Weine eine schöne rothe Farbe, und den Geschmak des Asmanshäuser rothen Rheinweins beizubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter 2 Eimer Wein eine halbe Maß rheinischen Branntwein gießt. Dies darf aber nicht eher geschehen, als bis der Wein hell ist. Es gibt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmak, der die Quelle und Ursache nicht leicht

verräth.

verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. Obgleich nun wohl der Branntwein den Stoff enthält, den Wein geistiger zu machen, so gibt er doch, in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmak. Indessen kann er durch gewisse Zubereitung z. B. der Fässer, sehr gute Dienste leisten. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, wo das Obst, so wie die Frucht des Weinstoks weniger geistreich ist, als bei heißen Sommern, oder ist das Obst nicht vollkommen reif geworden, oder ist es an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem zweieimrigen oder dreieimrigen Faße eine halbe Maß rheinischen oder Hefenbranntwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nüzlich als schädlich ist), nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, und schüttle es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darin verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und dann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubenrester, wovon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung derselben getroknete Aepfelschnizen, zu 2 Eimer Wein 4 Maß, thue sie in einen

 Krug,

Krug, der damit voll wird, schütte darüber ½ Maß rheinischen Branntwein und lasse es stehen, bis er fast alle angetrunken ist. Damit nun das Geistige davon abgelost, die Mischung durchdringender und fähiger zur Vereinigung werde, so sezt man den Krug, den man vorher stark schüttelte, in einem Teige von Leimen auf warme Asche, und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin stehen; hernach nimmt man ihn vom Feuer und thut alles zusammen warm in den Wein. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion größer.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfelwein auf folgende Art bereiten: Wenn das Faß gut ausgepuzt und wohl ausgebrüht worden ist, so nimmt man 1 Maß guten Traubenwein, zerstößt 1 Loth Gewürznägelein, und läßt diese, in ein Läppchen Tuch gebunden, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß, und schwenkt es damit wohl aus, läßt ihn aber darin, und füllt dann den gekelterten Aepfelmost dazu. Zu seiner Gährung nimmt man auf zwei Eimer Most 4 Pfund große Rosinen (Zibeben), reiniget sie ordentlich von allen Stielen ꝛc., zerstößt sie auf irgend eine Art, und thut sie in das Faß, so daß sie mit dem Weine gähren. Soll sich aber der Obstwein länger halten, so thut man wohl, wenn man die Kerne aus den Rosinen ausliesset, weil dieselben mit der Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung hat man auch hier mit gefrornen Aepfeln gemacht; man hat gefunden, daß sie sogleich und im Frost weggekeltert, den treflichsten Wein geben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrift, und sich bis auf den lezten Tropfen süß und gut erhält. Nur geben sie halb so viel Saft, als ungefrorne Aepfel. Indessen ist diese Erfahrung sehr schäzbar, da man bei ausserordentlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem Frost oft nicht alle unterzubringen weiß, da nicht bekannt ist, wie die verfrornen Aepfel sonst zu benuzen sind, und da sie nach dem Aufthauen in Faulniß gehen; man müßte sie denn zu Essig widmen.

8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerbirn.

Birnwein ist gewöhnlich (den von einigen Arten Winterbirnen ausgenommen,) in Ansehung der Stärke und Güte so weit vom Aepfelwein entfernt, als dieser vom Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. Der Wein aus Birnen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meistens nur zu Essig bereitet, wozu er sich bald neigt; oder er wird im ersten Jahre von dem Landmanne in der Haushaltung weggetrunken. Die meisten Birnen geben bekanntlich mehr Most, als die Aepfel. Man darf sie aber nicht

milde

milde werden lassen, besonders, weil sie dann schlimm zu keltern sind, und wegen ihres feinen markigen Wesens übersteigen. Die Weißbarts-Birnen sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirnen; sie geben ausserordentlich vielen Most, so wie auch die Bäume selbst ausserordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Aepfelwein verträgt sich gut mit einander; jener wird durch diesen verbessert, so wie der Wein von sauren Aepfeln durch den Birnwein, wie im vorhergehenden §. näher gezeigt worden ist.

Eine Ausnahme vom Birnweine, der meistens geringe ist, macht jene an sich rauhe und schlechte Birn, die kein Schwein fressen mag, und welche ich unten mit dem Namen der Champagnerweinbirne belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden; ihr Wein findet bei Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug von dem besten Aepfelweine. Diese schlechte Birn liefert einen zur Verwunderung treflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase, ist zukersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß; ich habe ihn zu schönen noch nicht probirt. —

Er

Er erfordert keine andere Bereitung, als die gewöhnliche; nur muß ½ oder ¼ Apfelwein dazu gekeltert werden.

9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 2 Eimer Wein wird 1 Loth senegallisches Gummi gerechnet; dieses wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder durch Leinwand geschlagen. Wenn das Faß voll ist, so zieht man etliche Maß heraus, schüttet das Gummi auf den Wein in daß Faß, rührt sanft, so daß sich das Pulver nur ausbreite, schließt den Spunt fest, läßt Alles 14 Tage ruhig liegen, und füllt dann das Faß wieder voll.

Sechzehntes Kapitel.

Anweisung, eine Bouteille Wein für etliche Kreuzer zu machen.

Nichts ist leichter, als sich eine ganze Maß-Bouteille voll des besten Weines für etliche Kreuzer selbst zu machen.

Ich lernte dieses Kunststükchen in diesem Frühjahre auf eine unvermuthete Weise vom Herrn Schloßverwalter Domaier zu Irlbach, und theile es meinen Lesern in Freundlichkeit mit.

Herr Domaier kaufte sich für 6 Kreuzer Borsdorfer-Aepfel (daselbst Maschanzger genannt). Er bekam 7 Stüke für einen Kreuzer,

also 42, die aber klein und theils verfault wa-ren, so, daß große Stüke herausgeschnitten und weggeworfen werden mußten.

Die ihm gebliebenen reinen Stüke ließ er auf einem gewöhnlichen Koch-Reibeisen reiben, nahm etliche Löffel voll in eine Serviet, drükte daraus den Saft in eine Schüssel, und fuhr in dieser einfachen Unterhaltung, wobei ihm seine Kinder halfen, so lange fort, bis das lezte Stük gerieben und ausgepreßt war.

Es war das Erstemal, daß er auf den Gedanken gekommen, zu versuchen, ob aus die-sem reinen puren Safte ein trinkbarer Wein werden möchte.

Er goß den Saft durch ein leinenes Seig-Tuch in eine Schüssel, ließ ihn einige Tage ausgähren, füllte ihn dann in zwei Bouteillen, und da auch hier die Gährung noch fortdauerte, bekam er am Ende nur Eine volle Bouteille, und in der andern blieb nur ein wenig, das er vollends zum Nachfüllen der andern brauchte, bis die Gährung ganz vollendet war. (Er be-bekam also aus zweien nur Eine Bouteille, von der er zulezt auch noch den Saz durchsiebte, und sie dann zustopfte.)

Diese Manipulation war erst vier Wochen früher geschehen, als ich zu ihm kam; nun holte er die Bouteille als das Resultat seines Experi-ments für den neugierigen Gast herbei und — Beide wurden wir von der Güte dieses Ge-tränkes über alle Erwartung überrascht.

Hier.

Hier also kann sich deren auf eine sehr leichte, zur Unterhaltung dienende Art, Jedermann einige Bouteillen Wein auf der Stelle machen, und, was das Schäzenswertheste in diesem Gedanken für's Kleine ist, so können Obstbaumbesizer auch auf die allerleichteste Weise prüfen, welche Sorten in ihrem Garten den geschmakvollsten Wein geben, was in der Folge zu ganz neuen Erfindungen führen und den Werth des Obstweines ungemein erhöhen kann.

Herrn Domaiers gewonnener Wein hatte ganz den Champagner-Geschmak, und war rein und hell, wie Gold. Es versteht sich, daß er wegen seiner Jugend noch etwas leicht war, und länger hätte stehen müssen.

Auch würde er an Quantität sehr gewonnen haben, wenn er die Früchte gleich im Herbste dazu verwendet hätte, wo sie noch saftreicher waren. (Denn Hr. Domaier machte seinen Versuch, wie gesagt, im Frühjahre.)

Da der Versuch so leicht ist, und der gute Erfolg gewis Jedem sehr erfreulich ausschlagen wird, wünschte ich sehr, daß dieses nüzliche und angenehme Experiment allenthalben Nachahmer finden möchte.

Siebenzehntes Kapitel.

Anweisung, den besten Obstessig zu machen.

Der Obstessig ist ein großer Erwerbszweig beim Obstbaue, indem damit, wenn man seine

Sache

Sache recht versteht, ein beträchtlicher Handel getrieben, und viel Geld gewonnen werden kann.

Wir wollen hier sowohl von Aepfeln, als Birnen und Zwetschgen, den besten Essig machen zu lernen.

§. 1.

Aepfelweinessig zu machen.

Die nachfolgende Verfahrungsart ist ganz die rechte, und gibt so guten Essig, daß er schon für Weinessig passirte. Er wird durch keine Ingredienz der Gesundheit nachtheilig gemacht, wie sonst bei vielem, sogar bei Weinessig der Fall ist, ist ganz Natur und ungekünstelt.

Das Wichtigste ist ein Zug- oder Mutterfaß (Essigmutter.)

Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfasse versehen ist, läßt seinen Aepfelwein so lange in seinem Fasse, bis er ganz hell ist. Alsdann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder in einem Behältnisse liegt, welches im Winter warm gehalten werden kann. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essiggährung zu befördern. An dem Fasse bleibt das Spuntloch offen; es wird nur, um den Staub abbzuhalten, luftig bedekt, entweder mit einem Lappen Leder oder mit einem flachen Stein u. dgl.; aber nicht mit Eisen,

Bley,

Bley, Zinn aber sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorn an dem Boden zu oberst ein Loch haben, etwa eines Daumes dik, auch so weit von der Gurgel entfernt, wie der untere Zwikel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch.

Die Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Luftzug durch sie und das Spunt-Loch unterhalten werde. Kann man Essigmutter bekommen, (die aber selten zu haben ist) so befördert diese das Säuren sehr, außerdem muß die Wärme Alles thun. Das geht nun freilich langsam; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen, und dann hat man das Zug- und Mutterfaß. Halt dasselbe z. B. 12 Eymer, so werden 4 Eymer abgezapft und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß gelegt. In das Mutterfaß werden aber wieder 4 Eymer Wein geschüttet, welcher, wenn er vorher warm gemacht wurde, desto schneller Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Eimer abzapfen. Hat man aber mehr Wein hineingethan, so dauert es um so länger. Und so wird fortgefahren, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man ein neuangelgtes Essig-Faß bald in Zug bringen, d. h., den Wein schneller säuern und in Essig machen will, so muß der Wein, ehe man ihn in das Essigfaß schüttet, erst in einem Kessel warm

gemacht

gemacht werden, oder nach Verhältniß der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch ein solches Erwärmen wird nicht nur der Wein-Geist früher abgetrieben, so daß die Säure erfolgen kann, sondern die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, befördert dann auch die Säurung nicht wenig. Bei diesem Warmmachen des Weins aber, darf der gehörige Grad nicht überschritten werden, aber zum wirklichen Sud darf es bei dem Apfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß noch weniger heiß werden. Ist nun das Faß gehörigweit mit dem warmen Wein angefüllet, etwa zu dreiviertel, oder zu zweidrittel, so wird sowohl das Spunt oben zugemacht, als auch vorn das Zugloch verstopft. Erst in etlichen Tagen wird es wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann das Wärmen nach Verlauf einiger Wochen, etlichemale wiederholt werden; dabei hat man jedoch nicht nöthig, den sämmtlichen Wein aus dem Essigfasse abzuzapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses einen, zwei oder drei Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß wieder etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt; soll aber ein im Zuge befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllt werden, nachdem von dem schon zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwei Drittel abgezapft

worden waren, so ist es sehr nöthig, den Wein zu erwärmen und warm einzuschütten.

Man kann ein halbes Jahr früher zum ersten sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte Most nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Apfelwein behandelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder das Faß wird mit einem Tuche überdekt, und sobald der Most in Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über sich stößt, weggethan, bis er ganz ruhig ist und nicht mehr auswirft. Alsdann wird er auch etwas helle. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, welcher weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommeu werden; man darf nicht allzulange warten, den vergohrnen Wein in das Essigfaß zu bringen, weil sonst, hauptsächlich wenn der Wein viele Luft hat, auch der Essiggeist weggeht. Es kann keine ächte Gährung erfolgen, sondern die Fäulnißgährung fängt an.

Die Gährung ist zwar an sich einfach, sie hat aber verschiedene Grade, zu welcher sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche die Essiggährung genannt wird, oder eine faule Gährung. Nicht alle Körper, sind geschikt, diese drei Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist keine Säure, sondern nur ei-

nen Ueberfluß an schleimigter Materie besizen, (wie z. B. das Blut, Fleisch ꝛc.) können weder in die geistige, noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bei einer veranlaßten innern Bewegung geradeswegs in die Fäulniß über. Wenn sich aber in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mit verbundenen Theilen entwikelt) wie vorhin gezeigt worden ist.) Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genannt, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äußernden geistigen Dünste meistens einen weinartigen Geruch haben. Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimigte Mischung befindlich ist, die bei dem ersten Grade der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so geht nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine anderweit fortschreittende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobei eigentlich aus der erwähnten salzigschleimigten Mischung, die darin befindliche Säure entwikelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genannt.

Bei derselben entweicht der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher auch noch so viel des stärksten Essig's trinken würde, so würde man nie davon berauscht werden. Es muß also der Weingeist jedesmal erst verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn aber schon die Säure entwikelt worden ist, so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beiden ersteren Grade noch nicht angegriffen wurde. Wird nun der stets fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freien Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan, so geht endlich auch in derselben Mischung die lezte Scheidung vor sich, also eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übergebliebenen, unter allen am haltbarsten gewesenen Mischung. Diese lezte Periode bildet die faule Gährung, die Fäulniß; sie ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennet, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwikelt, und endlich der ganze Körper in Erde und Asche verwandelt. — Diese drei Grade von Gährung folgen bei den dazu fähigen Körpern immer ordentlich auf einander; durch eine ungeschikte Veranstaltung und Uebertretung kann ein oder der andere Grad verunglüken.

§. 2.

Essig von Birnwein und wildem Obst.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Apfelweinessig. Allein gelassen hat er die Kraft und den Nachdruk wie der von Aepfeln; aber meistens wird beiderlei Wein zusammengethan; sie vertragen sich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. Man hüte sich aber ja, den zu Essig bestimmten Obstwein mit Traubenwein von unreifen Trauben zu vermengen; beide verderben mit einander. Zwar lassen sie sich anfangs gut an, wenn aber der Hauptgrad der Gährung zu Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß von saurem Essig von 12 Eimer, 2 bis 4 Eimer von solchem schlechten Traubenwein füllen, wovon es verschlungen und zum Säuren überwältigt wird. Wenn man aber zu oft damit kommt, so thut es kein gut; und in die Länge hält sich dann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab. Nun verdirbt der Essig, und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzäpfeln, so wie auch von wilden Birnen, wird sehr scharf und ausserordentlich sauer. Solcher Essig steht aber gut gemachtem Essig von gutem Obst weit nach. Der zarte, gute Geschmak des Lezteren unterscheidet ihn nicht bloß von dem des wilden Obstes, sondern auch seine Farbe, da er von wildem Obst blaß ist, auch die Probe nicht

so

so hält, und im Gebrauche lange nicht so haltbar ist. Selbst Weinessig von unreifem Traubenwein, in Essigsiedereien bereitet, wird von gutem Aepfelweinessig übertroffen, welcher viel zarter und gesünder ist, als jener. Ein auf natürliche, ungekünstelte Art gut zubereiteter Obstweinessig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen so gut, wie der beste Weinessig; er dient zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeersaftes und dergleichen. Auch behält der Apfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahre auf dem Lager. Der unvermischte Birnweinessig hat die Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und zu kaltem Gebrauch, aber er hält die Probe nicht im Kochen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 3.

Essig von Zwetschgen, der dem besten Weingeist gleich kommt.

Die gewöhnliche Art, die Zwetschgen zu dörren, ist in vielen Gegenden die folgende: Man heizet den Dörr- oder Bakofen, und wenn das Holz verbrannt ist, wird er von Kohlen und Asche gesäubert; dann werden die Zwetschgen hineingeschüttet, und wenn der Ofen ausgekühlet ist, werden sie herausgenommen; hernach wird der Ofen wieder geheizet, und mit dem Dörren so lange fortgefahren, bis alle Zwetschgen gar sind.

Ich verfahre damit auf eine andere Art, indem ich die Zwetschgen nach der ersten Beheizung des Ofens nicht auf die heiße oder warme Heerdstätte hinein schütte, sondern sie in verschiedene Geschirre bringe, wie sie mir eben in meiner Hauswirthschaft zu Gebothe stehen, in denen ich sie dann in den geheizten Ofen stelle, den ich hierauf verschließe. Hiezu ist jedes irdene Geschirr, (Schüssel oder Hafen) tauglich, und die Zwetschgen dürfen in den Geschirren vom Boden bis obenan aufeinander geschichtet werden. Ueber Nacht dünsten sie, und schwizen einen Saft aus, der sich unten in den Böden sammelt. Diesen gieße ich in ein hiezu bereitetes Geschirr. Wenn ich viele Zwetschgen zu dörren habe, fülle ich damit ein oder mehrere Fäßchen; habe ich aber nur wenige, so bediene ich mich einiger Gläser oder Bouteillen. Unterdessen heize ich den Ofen abermal, und verfahre mit dem Dörren der Zwetschgen erst auf die obengewöhnliche Weise. Wenn die Zwetschgen schon etwas überdörrt sind, so nehmen sie in dem Ofen weniger Raum ein; da kann ich nun zugleich mehrere Geschirre, die mit frischen Zwetschgen gefüllt sind, in den Ofen stellen, und die schon etwas überdörrten in demselben ganz ausdörren. Auf diese Weise fahre ich mit dem Dörren so lange fort, bis alle Zwetschgen gar sind.

Nun habe ich die Freude, nicht nur schön gedörrte Zwetschgen, sondern auch einen kostbaren Saft zu bekommen, der, wenn er in

einen

einen temperirten Ort gestellt wird, ohne allen Zusaz vergähret. Dann ziehe ich ihn ein oder zweimal ab, und bekomme einen Essig, der dem besten Weinessig weder an der Säure, noch am guten Geschmake etwas nachgibt.

Man möchte fragen, wie viel aus einer bestimmten Quantität Zwetschgen-Essig gewonnen werde? Hierauf dient zur Antwort, daß dieses veränderlich von der Hize des Ofens, so wie von der Güet der Zwetschgen abhänge.

§. 4.

Den schönsten und besten Essig von faulem Obst zu machen.

Es ist unstreitig eines der schönsten ökonomischen Stüke, von einer Sache noch bedeutenden Nuzen zu ziehen, die man lange als ganz unnüz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hatte. Hierher gehört denn auch die Anwendung des ganz verfaulten Obstes zu einem guten Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige es glauben, daß das faule Obst, Aepfel und Birnen, nicht nur einen sehr guten sondern auch sogar einen vorzüglichern Essig geben, als von frischem, gesundem gekeltertem Obst, und zwar in größerer Menge als eine gleiche Scheffelzahl Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. Man wird das Alles bei eigener angestellter Probe vollkommen gegründet finden, und zwar so auffallend, daß die Meisten ihr Obst, welches sie zum Essigmachen besonders bestim-

 men,

men, lieber werden faulen lassen, als frisch und gut keltern.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabei gibt es immer von Zeit zu Zeet einigen Abgang an faulem und anstößigem. Man sammle dieses den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, das nicht rinnt, und stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde (denn außerhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, welches der Masse zu Essig äußerst nachtheilig wäre.) Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnizt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahre aber, oder wenn es der Hauswirth sonst für dienlich achtet, wendet man es zu Hauseßig auf folgende Weise an:

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birnen, unterinander auf die Kelter, zerdrükt mit der Hand dasjenige, welches noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stößt es zuvor in einem Stoßtroge, worin sonst dem Vieh sein kurzes Futter gestoßen wird; hernach keltert man es ab. Es läuft hell herunter. Der Geschmak, des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmak von dem ich Anfangs glaubte, er würde dem Essig anhängen oder wenigstens etwas würde davon bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung, verzehrt diesen Geschmak. —

Ob:

Obgleich nun der Most ganz hell ist, so läßt man ihn doch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Fasse stehen, wo sich denn Alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hinsezt, nicht sowohl als Gährung, da diese und zwar die Weingährung meistens in dem Apfel schon vorgegangen ist. Die Essiggährung ist noch zurük. Das schaumige Mark, welches leichter ist als der Most, begibt sich vorher nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. Wer nun ein Eymriges Faß in eine Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der schon eine fingersdike Mutter gezogen hat, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmak ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat, als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frisch gekelterten Obst mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

Haben hier 3½ Malter Aepfel zwei Eymer Most mit Trub und Abgang gegeben, so gibt ein Faß voll faules Obst von 2½ Maltern drei Eymer, also noch grade einmal soviel reinen Most zu Essig (wie ich aufs Pünktlichste die Probe gemacht habe.) Dazu kommt noch, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als der von faulem Obste, weil er in kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. Freilich sezt sich das faule Obst sehr auf-

aufeinander, und nimmt keinen so großen Raum ein, als frische Aepfel; aber es beträgt doch nicht soviel, daß der Ertrag gleichstände. Das faule Obst hingegen gibt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Art seinen benöthigten guten Essig bereiten! Auch kann er noch das in der Kelter zurükgebliebene ausgepreßte faule Obst seinen Schweinen mit untermengter angebrühter Kleye, bereiten, ein Futter, das sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure ist der Honig.

Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereien gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöht seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abganghonig dazu anwenden, wenn er nämlich die ausgelaufenen oder wohl auch ausgepreßten Honigrosen mit warm gemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sie alsdann durch ein Tuch drükt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Es trägt sich von ungefähr wohl zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, folg-

folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bei dem Essig sehr zu vermeiden ist, indem er sehr bald auch einen eben so widrigen Geschmak bekommt. Alsdann muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl ausgepuzt und ausgebrüht, sondern auch, wenn es troken ist, mit Haberstroh ausgebrannt werden. Hernach schlägt man es wieder ein, thut etliche Hände voll zerstoßene Wachholderkörner hinein, gießt kochendes Wasser darüber und brüht es so wieder gut aus. Dieses Ausbrühen mit Wachholderbeeren kann man auch wohl einmal wiederholen.

So empfindlich auch der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anzieht, so kurirt dagegen doch die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Fasse einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich ganz durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch den Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreien.

Hat der Essig selbst in einen bösen Fasse einen üblen Geruch und Geschmak angezogen, so nehme man die frisch abgepreßten Obsttrestern von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottig nach Beschaffenheit der Menge, gieße den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, wenn

man

man will auch wohl 1 oder 2 Wochen zugedekt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, wo der Essig über den Trestern steht, wird man nicht das Mindeste mehr von einem üblen Geruche oder Geschmake verspüren, wenn er auch vorher noch so arg gewesen ist. Dasselbe läßt sich mit dem Obsttrinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn dann, wenn er nicht zu Essig bestimmt werden soll, nicht länger als ein- oder zweimal 24 Stunden über den Trestern stehen lassen, sonst neigt er sich zur Essigsäure. Je mehr man Trestern hat, so daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. Will man einem schlechten Aepfelwein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Trestern, die ganz wenig ausgepreßt sind, lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn dann aus; da findet kein Verlust statt, weil man wieder erhält, was man in den Trestern gelassen hat.

Außer dem Herbst kann verdorbener Essig oder Wein durch Kohlenpulver wieder hergestellt werden. Kohlen von hartem oder weichem Holz, werden frisch angeglüht, gröblich zerstoßen, und soviel davon wird in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 Maß (4 Pfund) Wein oder Essig komme. Nun wird das Faß zugespündet, eine viertel Stunde lang gerüttelt, darauf der Wein oder Essig durch ein Tuch geseihet und auf ein reines frisch eingebrann-

gebranntes Faß gebracht. — Hierbei ist zu bemerken, daß die Kohlen vom Wein etwas Weingeist versezen. Schwache Weine werden schwächer; man macht sie lieber zu Essig.

Achtzehntes Kapitel.

Simon Strüfs Krankheitsbüchlein.

Simon Strüf hatte die löbliche Gewohnheit, daß, wenn sich an was immer für einer Person seines Hauses, eine Krankheit als wirklich solche zeigte, er jedesmal sogleich

1) ohne Versäumniß Hülfe brauche;
2) gleich zum rechten Arzte, und nie zu einem Pfuscher ging, und
3) die Arznei genau nach Vorschrift des Arztes gebrauchen ließ.

Fast alle Krankheiten haben ihre Vorboten, und man kann ihnen oftmals noch ausweichen, oder sie doch gelinder machen und abkürzen, wenn man gleich, sobald man sich übel befindet, ein gutes Verhalten beobachtet, und die sonst zwekmäßigen Hülfsmittel braucht.

Aber nichts ist gewöhnlicher, als daß Diejenigen, welche krank werden, noch eine Zeitlang zusehen wollen, ob sich die Natur nicht etwa selbst helfe. Darüber verschlimmert sich die Krankheit, und man beklagt zu spät, daß man sich gleich im Anfange verwahrloset habe.

Noch fehlerhafter ist es, wenn man bei Pfuschern, Scharfrichtern und alten Weibern Hülfe sucht.

Es ist zum Erstaunen, daß manchmal selbst vernünftige und sonst einsichtsvolle Leute Zutrauen zu solchen Betrügern haben.

Man vertraut doch dem geringsten Handwerker nichts an, wenn man weiß, daß er das Handwerk nicht gelernt hat. Und das Wichtigste, was wir besizen: Gesundheit und Leben vertraut man jedem Quaksalber und Prahler an.

Leichtgläubigkeit, Unwissenheit und Aberglaube sind gewöhnlich bei einander. Der Aberglaube war immer ein Eigenthum der Einfältigen unter dem gemeinen Volke, und er wird schwerlich jemals ganz ausgetilgt werden. Daher sieht man noch immer Betrüger, welche mit Segensprechen, Räuchern, Amuletten, durch die Sympathie und dergleichen Mittel, heilen. Darüber versäumen sie dann die natürlichen Mittel, die zu ihrer Rettung hätten dienen können.

Ein anderer Fehler ist die Unfolgsamkeit in den ärztlichen Vorschriften. — Man soll nichts, was der Arzt nicht verordnet hat, dazwischen brauchen. Besonders soll man aufs Genaueste befolgen, was er an Speisen, an Getränken und dergl. verbietet. — Allein alles Dieses wird von gemeinen Leuten selten beobachtet. Von jedem alten Weibe nehmen sie Rath und Gebrauch an; von Allem, was sie gelüstet,

wollen sie essen; Dem Arzte wird dieses sorgfältig verschwiegen, und das Uebel ärger gemacht.

Wie? sollten es denn alte Weiber und Pfuscher besser verstehen, was zu thun sey, als der Arzt? — Von einem Manne, der seine ganze Lebenszeit damit zubringt, oft Tag und Nacht arbeitet, um sich diejenigen Wissenschaften zu erwerben, die einem Arzte nothwendig sind, von dem ists wohl zu vermuthen, daß er die Krankheiten besser einsehen, und geschikter heilen könne, als ein Afterarzt, der gar nichts weiß, als etwa ein Paar elende Rezepte.

Es war daher von Simon Strüf recht wohl gethan, daß er stets obige drei Punkte genau im Auge behielt.

Nebstdem aber hatte er sich von einem braven Arzte auch noch einen faßlichen Unterricht zu einer vernünftigen Gesundheitspflege und vorläufiger Hülfe bei den häufigsten plözlichen Unpäßlichkeiten gegen gute Bezahlung niederschreiben lassen und er nannte diese Schrift sein Krankheitsbüchlein. Will der Leser wissen, was darin stund, oder will Jemand gar auch davon Gebrauch machen: so findet er dasselbe hier wörtlich abgedrukt.

Neunzehntes Kapitel.

Von den nachtheiligen Folgen der plözlichen Abkühlung bei erhiztem Leibe.

Die zu geschwinde Abkühlung bei erhiztem und schwizendem Leibe — ein kalter Trunk, ein kühler Abend, ein frischer Regen, ein Gewittersturm, kann die gefährlichsten Krankheiten und den Tod nach sich ziehen. Und von dieser Ursache kommen mehr Krankheiten unter dem gemeinen Volke her, als von irgend einer andern.

Es ist sehr unvorsichtig, wenn man auf eine starke Erhizung kaltes Wasser ꝛc. trinket, oder an einen kühlen Ort sich hinlegt, um auszuruhen, und des Abends, wenn man nach Hause gehet, die Kleider, die man während der Arbeit abgelegt hatte, nicht wieder anzieht. Man dünstet stark aus, wenn man erhizt ist, und das ist sehr gut, weil dadurch die Erzeugung einer zu großen Hize in dem Körper verhindert wird, und das Uebermaß der Säfte, welche durch die Wärme an Ausdehnung sehr gewonnen haben, weggeht. Wenn man sich aber geschwind und stark abkühlt, so wird die Ausdünstung auf einmal unterbrochen, die Feuchtigkeit, welche wegdünsten sollte, sezt sich auf die inneren Theile, und verursacht gefährliche Krankheiten, Hals- und Brustentzündungen, Seitenstechen, Beschwerden im Athemholen, Koliken, Durchfall, Entzündungen der Leber und der übrigen Eingeweide des Unterleibs.

Die

Die Erkältung des Abends oder des Nachts nach warmen Tagen und nach harter Arbeit ist die gewöhnlichste Ursache der Ruhr. Man sieht daher, wie sehr man Ursache hat, sich vor jeder zu geschwinden Abkühlung in Acht zu nehmen. Man trinke niemals etwas Kaltes in die Hize, am wenigsten mit starken Zügen. Wenn man von der Arbeit und Bewegung heiß und durstig ist, so ruhe man erst ein wenig, bis man etwas verdünstet hat, bevor man trinkt; man tauche seine Hände eine Zeitlang in kühles Wasser, halte dasselbige einige Minuten im Munde, oder wasche sich das Gesicht damit; wenn man alsdann erst trinkt, und zwar nach und nach nur immer ein wenig, so löscht man den Durst besser, und bewahrt seine Gesundheit.

Wenn man auf einen kalten Trunk, oder nach einer andern schnellen Abkühlung einige Zufälle bemerket — ein Drüken und das Gefühl einer Schwere im Magen, die Empfindung, als wenn das getrunkene Wasser u. dgl. da wie ein Stein läge, Beklemmung, Aufblähung, Schaudern, Schmerzen und Stechen in der Seite, oder sonst wo im Leibe — so kann man oft dem völligen Ausbruch einer Krankheit dadurch noch vorbeugen, daß man sich sogleich wieder durch mäßige Arbeit, oder etwas schnelles Gehen in Bewegung sezt und dabei viel von einem verdünnenden Getränke, z. B., Wasser mit etwas Milch oder mit Essig vermischt, klare Buttermilch, Molken, oder

Thee von Hollunderblüthen, aber alles laulig-warm trinket, damit die Ausdünstung dadurch wieder hergestellt werde. Hat man es aber versäumt, sich sogleich wieder durch Bewegung in Schweiß zu bringen, so darf es später hinaus nicht mehr gesehen; die Bewegung würde dann schädlich seyn. Man trinke aber fleißig von den angegebenen Getränken, und seze sich in ein tiefes Fußbad von warmem Wasser, oder, welches noch besser ist, in ein Bad über den halben Leib, oder in ein ganzes Bad. Man kann auch über den Hals, die Brust, und den Leib, wo man etwa Schmerzen oder Drüken fühlt, Tücher überschlagen, die in warmes Wasser oder warmen Kamillenthee getaucht worden, den Dampf von siedendem Wasser mit dem Athem einziehen, wenn etwa die Brust beklemmt ist, und sich Klystiere von warmem Wasser oder von Holder- und Kamillenthee geben lassen. Man reibe die schmerzenden Stellen mit wollenen, erwärmten Tüchern, die man auch vorher mit Wachholderbeeren-Rauch durchräuchern kann; sind Koliken, oder Durchfälle nach einer solchen Erkältung entstanden, so lege man diese Tücher recht warm auf den Unterleib und erwärme dieselben, so oft sie anfangen kalt zu werden. Durch dieses Mittel wird die Ausdünstung gelinde befördert, und das ist sehr heilsam. Gefährlich aber ist es, wenn man unter solchen Umständen den Schweiß durch heftig wirkende, gifttreibende Arzneien, durch Wein, Glühwein, Brannt-

Wein, starke Gewürze, große Stuben- und Bettwärme zu erzwingen sucht. — Bei heftigen Zufällen kann das Aderlassen nöthig seyn; aber da eile man, um einen Arzt deswegen zu befragen.

Zwanzigstes Kapitel.

Von der unreinen verdorbenen Luft, und von der ungesunden Lage und Einrichtung der Wohnungen.

Nicht wenig Krankheiten der Landleute rühren auch daher, daß ihre Wohnungen sehr oft eine ungesunde Lage und Einrichtung haben. Viele sind in morastige Gegenden hingebaut, an stehende Sümpfe, in dikes Gebüsche, oder in tiefe, enge Thäler, wo die Luft nicht durchstreichen kann und fast immer mit feuchten und fauligen Dünsten erfüllt ist. Hier gibt es beständig Krankheiten; in manchen Jahreszeiten erzeugen sich kalte, in andern hizige, faule, bösartige Fieber. Die herrschenden Krankheiten sind hier schlimmer, und greifen mehr um sich, wie anderwärts.

Die Wohnungen stehen oftmals dicht auf der Erde, oder sie sind einigermaßen in die Erde eingegraben und dabei niedrig; die Näße dringt durch den Fußboden durch, es fehlt an gehörigem Luftzug, und die Stuben sind daher feucht und für die Einwohner ungesund. An schwächlichen Leuten, Kindbetterinnen und Kindern kann man am deutlichsten wahrnehmen,

wie

wie schädlich dergleichen feuchte Wohnungen sind; sie werden ungesund, blaß, gedunsen, engbrüstig. — Es wäre sehr gut, wenn man den Fußboden der Häuser allemal wenigstens einen halben bis ganzen Schuh höher, als das Erdreich, und über eine Lage Sand, kleine Kiesel- oder zerbrochene Ziegelsteine legte.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Von den Dünsten der Mistlaken und der Unreinlichkeit in den Wohnstuben der Landleute.

Die faulen Ausdünstungen von den Mistlaken, die so gewöhnlich in Dörfern vor den Wohnungen der Bauersleute stehen, und entweder gar nicht, oder in die gemeine Straße abfließen, sind ihrer Gesundheit nicht wenig nachtheilig. Sie können verursachen, daß sich schlimme Faulfieber an dergleichen Orten erzeugen, und daß andere Krankheiten bösartig werden. In offenen, hochliegenden Orten, wo die Luft die aufsteigenden schädlichen Dünste bald verwehen kann, da können sie zwar nicht so viel schaden. Es ist aber doch immer eine kluge Vorsicht von einem Landwirth, wenn er um seine Wohnung hier nichts leidet, was die Luft verunreinigen kann, und lieber die Dunglake rükwärts hinbringt. Die gefüllten Dungpläze sind nicht so schädlich wie die, welche nicht ganz voll sind; da aber doch immer faule und flüchtige Theilchen von denselbigen auf-

aufsteigen, so ist's allemal am räthlichsten, daß man sie, so wie auch die Viehpläze, wenigstens nicht zu nahe an den Wohnstuben anlege.

Noch weit nachtheiliger sind die angehäuften, unreinen Dünste in den Wohnstuben der Bauersleute. Gewöhnlich hält sich eine ganze Familie, besonders zur Winterszeit, in einer engen, niedrigen Stube auf, die nur wenige und kleine Fenster hat. Man hängt allerlei darinnen auf, um da zu troknen, und manche Leute sind so unreinlich, daß sie ihren Vorrath von Eßwaaren, einen Theil des Futters für ihr Vieh, Federvieh, und in den Ländern, wo der Seidenbau getrieben wird, die Seiden-Würmer in den Wohnstuben haben. Da wird dann die Luft von den Ausdünstungen der Menschen und Thiere, dem Tabaks- und Lichterdampf, den Dünsten des Ofens, der Speisen und so mancher Unreinigkeiten vergiftet und für die Bewohner dieser Stuben gefährlich. In einem so verdorbenen Dunstkreise brennen die Lichter matt und langsam. Er beschwert die gesündesten Leute und sie würden krank davon werden, wenn sie nicht oftmals in die freie Luft gingen. Die, welche das nicht können, die kleinen Kinder und Kranken, befinden sich um desto schlimmer. Jedem vernünftigen Landmanne sollte es eine Regel von großer Wichtigkeit seyn, seine Wohnstube möglichst rein zu halten, und sie täglich einigemal zu lüften.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Von dem unmäßigen Tabakrauchen.

Die Gewohnheit, Tabak zu rauchen, ist unter den Landleuten sehr gemein geworden, und dadurch haben sie sich eine neue Krankheitsquelle eröffnet. Der Tabak gehört zu den Pflanzen, welche betäubend sind. Er bringt in dem Körper allerhand heftige Zufälle hervor, vorzüglich greift er das Gehirn und Nervensystem, den Magen und die übrigen Verdauungswerkzeuge an. Er verursacht Ekel, Uebelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchgrimmen, Schwindel, Kopfschmerz, stärkern Abfluß des Urins, wie man dieses gar oft beobachten kann bei Leuten, welche anfangen Tabak zu rauchen. Allein der Körper gewöhnt sich auch an diesen heftigen Reiz, und die Gewohnheit macht denselben weniger schädlich für die Gesundheit. Ein übermäßiges Tabakrauchen ist indessen allemal verderblich. Es wird viel Speichel dabei verloren, ein Saft, der nicht allein die Verdauung befördert, sondern auch nähret.

Die Schärfe des Tabaks verunreinigt die Säfte; die Eßlust wird geschwächt, die Verdauung und alle davon abhängenden Verrichtungen kommen in Unordnung, der Körper wird ausgetrocknet und schwindsichtig. Man hat wenig Beispiele, daß starke Tabakraucher sehr alt geworden wären.

Wer freilich schon viele Jahre geraucht hat, ohne üble Folgen von dieser Angewohnheit zu verspüren, thut nicht wohl, wenn er das Tabakrauchen auf einmal gänzlich einstellt; thöricht handelt aber Derjenige, welcher sich ein ungekanntes Bedürfniß aufladet, dessen Befriedigung anfangs nichts weniger, als angenehme Empfindungen hervorbringt; von dem Nachtheil nicht zu reden, den das Tabaksrauchen bei noch nicht ausgewachsenen, sehr reizbaren Personen unausbleiblich hervorbringt. Fetten, saftvollen Leuten, die viel Schleim haben, bekommt der Tabak noch am besten; Diejenigen hingegen, die sehr mager und ausgetrocknet sind, sollten nicht rauchen, außer etwa bei feuchter, nebliger Witterung um die schädlichen Dünste abzuhalten. — Immer bediene man sich aber eines guten leichten und reinen Tabaks; denn man hat Beispiele, daß Tabaksfabrikanten Bleizucker und andere Gifte in ihren Beizen anwenden, um ihrer Waare den trügerischen Schein mehrerer beliebter Eigenschaften zu ertheilen.

Dreiundzwanzigstes Kapitel.

Ueber das Aderlassen und den Gebrauch abführender Mittel.

Das Aderlassen kann keine andere Absicht haben, als das überflüssige Blut wegzuschaffen. Allein es ist so leicht nicht zu erkennen, ob überflüssiges Blut da ist. Das kann nicht leicht jemand mit Gewißheit bestimmen, als ein

 verstän-

verständiger Wund-Arzt; daher kann auch sonst Niemand beurtheilen, ob und wann das Blutlassen nothwendig ist. Indessen schadet es allemal, wo es ohne Noth vorgenommen wird, und das geschieht in den meisten Fällen. Die Beispiele sind gar nicht selten, daß sich gesunde und starke Leute durch unvorsichtiges, zu starkes und wiederholtes Aderlassen um ihre Gesundheit gebracht, sich entkräftet, und schleichende Krankheiten, ein gedunsenes Wesen, die Wassersucht und ein frühzeitiges Alter zugezogen haben. Und doch glaubt man, durch das Aderlassen sich vor Krankheiten zu schüzen. Ein Mittel, das so leicht und so unwiederbringlich viel schaden kann, sollte man nicht so leicht gebrauchen,

Man sollte es ganz und gar unterlassen, oder wenn man daran gewöhnt ist, sich nach und nach davon abgewöhnen, so, daß man jedesmal die Aderlässe um einen oder auch zwei Monate weiter hinaus verschiebt, und sich zu der Zeit, wo man sonst gewöhnlich Blut zu lassen pflegte, aller erhizenden Getränke und aller stark nährenden Speisen enthalten.

Es ist allemal besser, kein Abführungs-Mittel zu gebrauchen, wenn es nicht von einem Arzte als durchaus nöthig anempfohlen ist. Man esse weniger, als gewöhnlich, und täglich nur Einmal, aber nichts sehr Nahrhaftes und Fettes; man trinke viel frisches Wasser dabei und mache sich mehr Bewegung, als man sonst gewöhnlich; dadurch wird man Unreinigkeiten

im Magen und Gedärme besser und gründlicher vertreiben, als wenn man eigentliche Abführungsmittel genommen hätte.

Man kann es nicht oft und nachdrüklich genug erinnern, daß es hauptsächlich oft auf eine gute Diät ankomme, wenn man Krankheiten verhindern will.

Sobald ich eine Unpäßlichkeit spüre, esse ich nichts mehr, als etwas wenig leere Suppe. Und ich bin noch niemal krank gewesen.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Wie man sich bei den Augenkrankheiten verhalten muß.

Bei allen Augenkrankheiten muß man sich vor Rauch, scharfem Staub und Dünsten hüten. Es ist nicht zuträglich, wenn man sich lange in den Viehställen und auf den Dungplätzen aufhält, oder an Orten, wo es zu helle ist. Man darf daher das Sonnenlicht, noch den Schein vom Feuer, oder dem Lichte in die Augen fallen lassen, der Fall etwa ausgenommen, wo bei einer langwierigen Augenentzündung das einfallende Licht keine Schmerzen verursacht. Man darf jedoch, um das Licht von dem Auge abzuhalten, dasselbe nicht mit einer Binde feste zubinden; sondern man befestige ein feines leinen Tüchelchen an eine Müze, die man den Kranken aufsezt, und lasse es von der Stirne über beide Augen herabhängen, auch dann, wenn nur ein Auge leidet, weil

sonst

sonst das bedekte Auge alle Bewegungen des freigelassenen mitmacht.

Man muß alle Erhizung, alle grobe, stark gesalzene oder scharfe Speisen meiden, und nur milde, leicht verdauliche Sachen genießen. Bei hizigen Augenentzündungen sind bloßes Wasser, Wasser mit Milch, abgesottenes Gerstenwasser und die Hafertisane, allemal die besten Getränke. Starke, geistige Getränke sind nachtheilig. Oefters hat die Enthaltung vom Wein geholfen. Auch das Tabakrauchen und Schnupfen sind in der Regel schädlich.

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Von dem Frieſel und wie man es behandeln muß.

1) Die Stubenluft muß mäßig warm seyn, eben so das Bettzeug und die Bedekungen des Kranken. Zu große Wärme befördert die Krankheit, und Kälte kann ein gefährliches Zurüktreten des Ausschlags verursachen.

2) Man lasse den Kranken häufig Haberschleim, Gerstenabkochung, Brodwasser, Mandelmilch u. d. gl. trinken, aber keinen Wein, Kaffee, oder gar Branntwein, selbst die Fleischbrühe und das Fleisch sind nicht zuträglich; dagegen kann man, wenn das Fieber heftiger ist und die Frieselblasen roth aussehen, dem Patienten süße Molken, Wasser-Limonade reichen, oder den Saft von reifen, säuerlichen Früchten, Himbeeren, Kirschen oder Weintrauben unter sein Getränke mischen.

3) Man

3) Man sorge für offnen Leib und gebe daher, zumal wenn der Kranke verstopft ist, täglich eine Klystier aus einer Abkochung von Weitzenkleyen mit etwas Salz und Oel. Purgirmittel oder Aderlasse nehme man aber nur auf Anrathen eines bewährten Arztes vor.

4) Man hüte den Kranken vor jeder Erkältung, zumal während des Frieselausbruchs; der Ausschlag könnte sonst leicht zurüktreten. Geschieht dieses, und entstehen heftige Zufälle, so suche man den Friesel wieder auf die Haut zu loken; man seze den Kranken mit dem ganzen Körper in ein warmes Bad, reiche ihm dabei recht reichlich warmen Holderthee, und reibe ihn im Bette mit erwärmtem, trokenem Flanell, oder einem andern rauhen Tuche. Wenn der Kranke Beklemmung und Stechen in der Brust mit kurzem Athem hat, so lege man ein Senf- oder Blasenpflaster auf die Brust. In sehr gefährlichen Fällen kann man von einem Brechmittel am schnellsten die Wiederherstellung des zurükgetretenen Ausschlags erwarten, doch muß man bei der Anwendung desselben gewiß seyn, daß keine Entzündung der Lungen, oder eines anderen Eingeweides vorhanden sey und deßhalb lieber unter solchen mißlichen Verhältnissen einen erfahrenen Arzt zu Rathe ziehen.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Von dem Rothlauf, und wie er behandelt werden muß.

Der Rothlauf ist eine Entzündung, die sich auf der Oberfläche der Haut verbreitet, einen brennenden Schmerz verursacht, und meistens mit einem Fieber verbunden ist. In den mehrsten Fällen ist er eine gar leichte Krankheit, die nichts zu bedeuten hat; aber manchmal ist sie auch gefährlich, zumal bei alten Leuten, wenn starke Zufälle vorhanden sind, und sie kann tödtlich werden, wenn der Rothlauf zurükschlägt.

Wenn die Krankheit leicht ist, so hat man weiter nichts nöthig, als daß man sich in gelinder Ausdünstung erhalte; doch ohne sich zu erhizen; denn man würde das Uebel verschlimmern, wenn man einen starken Schweiß erzwingen wollte. Man halte sich mäßig warm; man meide das Fleisch und den Wein und trinke viel Holderblüthenthee und frische Molken.

Wenn die Krankheit schlimmer, der Rothlauf groß, und der Schmerz davon nebst dem Fieber sehr stark ist, rathe ich einen Arzt zu rufen. Uebrigens läßt man den Kranken alle Tage oder doch einen Tag um den andern, einen Löffel präparirten Weinstein nehmen, oder Molken trinken, die mit Weinstein geschieden werden, damit er ein gelindes Laxiren davon bekommt. Die Weinsteinmolken werden auf folgende Art bereitet: Man thut zu einer Maß

kochen-

kochender Kuh- oder Ziegenmilch ein Loth präparirten Weinstein, rührt die Milch mit einem Löffel um, bis sie sich völlig gekäset hat. Die Molken seihet man ab, und läutert sie auf folgende Art: Man nimmt zu einer Maß Molken das Weiße von vier Eiern, quirlet und schlägt es wohl unter einander, und läßt es bei einem gelinden Feuer einige Minuten lang kochen. Dann breitet man ein reines Tuch über eine irdene oder blecherne Seihe, legt über solches ein Paar Bogen Löschpapier, und gießt die Molken darauf. Sie fließen dann ganz langsam durch, so helle wie Quellwasser.

Man gibt ihm dann sonst viel säuerliche Getränke, Holderthee mit ein wenig Essig. — Klystire, und wenn der Rothlauf am Kopfe ist, so läßt man ihn öfters in laulig warme Fußbäder sezen.

Aeußerlich darf man durchaus keine fette, ölige Salben u. dgl. auflegen; der Rothlauf verträgt gemeinlich solche fette Sachen eben so wenig, wie nasse und kalte Aufschläge; sie verursachen sehr leicht, daß der Rothlauf zurükschlägt, sich auf innere Theile wirft und nach Beschaffenheit derselben sehr üble Krankheiten, die Bräune, Brustentzündungen ꝛc. hervorbringt, oder in Schwärung, in den Brand, oder in böse langwierige Geschwüre übergeht. Wenn das Uebel leicht ist, so ist gemeiniglich hinreichend, wenn man weiche Wolle, oder zusammengefaltete Leinwand überlegt. Manche pflegen ein Stük blaues Papier oder Bohnenmehl,

oder troken geröstetes Mehl, trokene und abgezupfte Holderblüthen aufzulegen, und auch das ist gut. Gefährlich ist es, wenn man den Rothlauf mit Bleyweiß bestreut. Wenn aber die Entzündung beträchtlich ist und große Schmerzen verursacht, so verschaft es die geschwindeste Linderung, wenn man Holderblüthen mit Wasser abkocht, flanellene Tücher hineintaucht, wieder auswindet und laulig warm auflegt. Aber man muß sie auf dem Plaz nicht kalt werden lassen, sondern so oft, als sie anfangen zu erkühlen, andere warm auflegen. Wenn die Bläschen eine dünne Feuchtigkeit ausfließen lassen, so belegt man sie mit trokener Leinwand.

Diejenigen Leute, die oft vom Rothlauf befallen werden, haben gemeiniglich einen Fehler an der Leber, der mit der Zeit weit schlimmere Krankheiten verursachen kann. Sie haben daher Ursache, eine genaue Diät zu führen. Sie müssen alle fette und dikschleimige Speisen, das Bakwerk, hizige Gewürze und Getränke, starke Leidenschaften, sehr heftige Bewegung und plözliche Erkältung meiden. Sie müssen größtentheils von Speisen aus dem Pflanzen-Reich, Garten- und Baumfrüchten leben und Wasser, klare Molken, saure Milch und dünnes, wohl ausgegohrenes Bier trinken.

Es ist ihnen sehr zuträglich, wenn sie sich im Frühling und Sommer eine Zeitlang der frisch ausgedrükten Säfte von Löwenzahn, Zichorien, Queken ꝛc., der mit Weinstein geschiedenen Mol-

ken und des Selterser-, Fachinger-, oder eines ähnlichen Mineralwassers bedienen.

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Von der Kräze und ihrer Heilung.

Die Kräze rührt nicht von verdorbenen, unreinen Säften her, sondern sie ist eine Krankheit, die in der Haut ihren Siz hat und als solche nie ohne die Anwendung äußerer Mittel geheilt werden kann. Indessen wird durch eine unbesonnene Anwendung der Salben und anderer äußerlicher Mittel der Kräzausschlag leicht in den Körper zurükgejagt und bringt alsdann gewöhnlich sehr gefährliche Zufälle hervor. Mit den äußerlichen Mitteln muß man daher immer solche innerliche verbinden, welche die Hautausdünstung befördern und in schlimmen Fällen diese lezte längere Zeit vorher schon anwenden, bevor man zu den äußerlichen seine Zuflucht nimmt.

Wenn die Kräze schon alt und häufig ist, und der Patient zugleich noch andere Beschwerden hat, so darf man ja nicht versäumen, innerliche Mittel dabei zu gebrauchen. Man empfiehlt insgemein Laxirmittel.

Auch die Alantsalbe ist von bewährtem Ruhm.

Sie wird auf folgende Art bereitet:

Man

Man kocht ein viertel Pfund geschälte Alantwurzel, die vorher in Stüken geschnitten worden, mit einer hinreichenden Menge Wasser, bis es so dike, wie ein Brei wird. Während des Kochens muß man die Wurzelfaserchen mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausnehmen, damit nichts Hartes zurükbleibt. Endlich thut man 4 Loth ungesalzene Butter dazu, und läßt die Mischung kalt werden.

Diese Salbe wird des Abends vor Schlafengehen auf alle Stellen, die von der Kräze angegriffen sind, eingerieben und jedesmal am folgenden Morgen mit Seife und Wasser wieder abgewaschen. Zu gleicher Zeit muß der Patient des Morgens und des Abends ein Paar Schaalen Thee von Alantwurzeln trinken, der wie gemeiner Thee gemacht wird, nur daß man ihn etwas stärker sieden läßt. Man kann diese Heilart in allen eben gedachten Fällen mit Sicherheit anwenden.

Wenn aber die Kräze schon alt und häufig ist, und der Patient zugleich noch andere Beschwerden hat, so darf man ja nicht versäumen, innerliche Mittel dabei zu gebrauchen. Man empfiehlt insgemein Laxirmittel. Diese helfen aber niemals gegen die Kräze, und es ist besser, gegen die Hartnäkigkeit derselben einen Arzt zu Rathe zu ziehen. Noch schädlicher würde aber der Gebrauch zurüktreibender Dinge seyn, wovor ich jedermann warne.

Achtundzwanzigstes Kapitel.

Von der Auszehrung, und wie man sich dagegen zu verhalten hat.

Man sagt, daß Jemand die Auszehrung habe, wenn er mager wird und seine Kräfte abnehmen.

Nächst den Fiebern ist keine Krankheit so gemein und von so großem Umfange, wie diese. Unter den Landleuten kommen aber vornehmlich drei Gattungen der Auszehrung vor: die Schwindsucht, die Lungensucht und Dörr-Sucht.

Wenn jemand abzehrt, so hat er entweder Brustbeschwerden und feuchten oder trokenen Husten, — oder er ist frei von Brustbeschwerden. Im ersten Falle ist entweder die Ursache des Hustens in der Lunge selbst — welches man daraus erkennt, daß der Kranke allemal, wenn er tief Athem holet, husten muß, dann hat er die Lungensucht; — oder die Ursach des Hustens ist in andern Theilen des Körpers gegründet, so ist es die Schwindsucht. Wenn keine sonderliche Brustbeschwerden da sind, hingegen der Bauch dik und hart ist, so nennt man es Dörrsucht, eine Krankheit, die mehrentheils nur kleine Kinder befällt.

In keiner Krankheit fällt es mehr in die Augen, wie nüzlich eine gute Lebensordnung sey, als in der Schwindsucht. Ihre Heilung

beruht

beruht mehr auf dieser, als auf dem Gebrauch eigentlicher Arzneimittel, und ist ohne sie gar nicht möglich. Es gibt Beispiele genug von Schwindsüchtigen, die es die Tage ihres Lebens gewesen, und bei einem guten Verhalten dennoch alt geworden sind.

Hauptsächlich kommt's auf die Auswahl und den mäßigen Genuß leicht verdaulicher und stärkender Nahrungsmittel an. Man kann einen ausgemergelten und saftleeren Körper nicht anders wieder herstellen, als wenn man ihm ersezet, was er verloren hat. Dieses muß durch geschwinde, und leicht nährende Dinge geschehen, und deren gibt es sehr viele — die Fleischbrühen, die Gallerten, die Brühe von Krebsen, Schneken (unter allen fast das nüzlichste Nahrungsmittel für entkräftete und abgezehrte Personen, wenn sie gehörig zubereitet sind); Frösche, weiche Eier, Milch- und Mehlspeisen, die Schleime und dünne Breie aus Getreidfrüchten, Gersten, Haber, Hirsen, mit Wasser, Fleischbrühe oder Milch gekocht, aus Reis, den man zu Pulver stößt und etwa vier Loth davon mit anderthalb Schoppen Wasser kochen läßt, bis es zu einer klaren Brühe wird, diese dann noch heiß durch ein Tuch seihet und mit Fleischbrühe oder Milch verdünnet — ein dünner Brei aus gutem Weiß-Brod, oder aus Rokenmehl mit Wasser und ungesalzner Butter gekocht, zarte süßliche Wurzeln, die gelben Rüben, rothe Rüben, die Zukerwurzeln, die Wurzeln von Selleri und Petersilien,

die

die man für sich, oder mit Gerste in Milch, Fleisch-Brühe, oder Hühnerbrühe kocht und in die Brühe das Gelbe von Eiern einrührt. Ferner die Kohlrabi, Spargeln, junger Hopfen, die zarten Schoten von Zukererbsen, in Gemüsern — die saftigen säuerlichen Sommerfrüchte. —

Die mehresten von diesen Nahrungsmitteln haben sonst noch große Eigenschaften. Sie sind gelinde arzneilich. Sie verbessern und mildern die Schärfe im Blute, welche das Fieber unterhält, sie ringen und heilen die innerlichen Geschwüre, und öffnen die Verstopfungen der Eingeweide.

Uebrigens ist freie, reine Luft ein sehr nothwendiges Bedürfniß für Schwindsüchtige. Es ist ihnen dienlich, wenn sie sich oft auf dem Felde, da wo die Erde frisch umgerissen, oder geakert worden, aufhalten. Sie müssen sich täglich eine mäßige Bewegung machen, vorzüglich durch Reiten, oder Fahren; aber dieses muß allemal des Vormittags geschehen: denn nach Tische ist die Bewegung mehr nachtheilig, als heilsam. Sie müssen sich auf alle Art zu erheitern suchen. Die Seelenruhe und Heiterkeit des Gemüths trägt allemal viel dazu bei, die Kranken zu stärken, wie im Gegentheil Traurigkeit und Einsamkeit in jedem Falle die Krankheit vermehren. Sie müssen Alles vermeiden, was den Körper schwächt, zu starke Bewegung, Arbeiten, die eine Anstrengung der Kräfte erfodern, den Beischlaf. — Leute, welche die Schwindsucht, oder eine große Anlage dazu haben, sollten sich nicht verheirathen. Sie

Sie beschleunigen ihr Verderben dadurch, und wenn sie Kinder zeugen, so sind diese der Gefahr ausgesezt, eben die Krankheit zu bekommen.

Neunundzwanzigstes Kapitel.

Von der Lungensucht, und wie man sich dagegen zu verhalten hat.

Wenn jemand einen anhaltenden Husten mit einem schleichenden Fieber hat, und dabei am Körper schwindet, so hat er die Lungensucht.

Sehr oft scheint diese Krankheit in ihrem Anfange ganz unbeträchtlich zu seyn. Der Kranke hat ein kleines, trokenes Hüsteln und einen mehr oder weniger kurzen Athem, besonders nach dem Essen, nach der Bewegung, wenn er Berg an steigt, oder den Athem inne hält; oft überlaufende Hize mit rothen Baken; des Nachts schwizt er leicht, er hat geweiniglich gute Eßlust und nimmt doch nicht dabei zu. Diese Zufälle können, besonders bei Personen, die über das vierzigste Jahr ihres Alters hinaus sind, Jahre lang anhalten, ohne merklich schlimmer zu werden. Manchmal verlieren sie sich ganz, kommen aber nach einiger Zeit wieder. Allmählig vergrößert sich das Uebel. In jüngern Jahren und bei einem unordentlichen Verhalten nimmt es geschwinde zu, die Engbrüstigkeit wird stärker, der Kranke bekommt Schmerzen in der Brust, oder stumpfes Drüken,

besonders unter dem Brustbein, und gemeiniglich kann er nicht wohl auf einer oder der andern Seite liegen. Wenn ein Auswurf zu dem Husten kommt, so ist's entweder ein zäher Schleim, manchmal mit kleinen Knötchen, die übel riechen, wenn man sie zerdrükt, oder eine aschgraue, gelbe, oder stinkende Materie, die in laulicht Regenwasser geworfen, zu Boden sinkt und dem Kranken süßsalzigt, oder fauligt schmekt. Oefters ist diese Materie mit Blut vermengt. Die Stimme des Kranken ist gemeiniglich etwas rauh, gedämpft, oder klingend; zulezt wird er heiser, bekommt starke Nacht-Schweiße, und andere Zufälle des auszehrenden Fiebers.

Leute mit einer Anlage zur Lungensucht können sich blos durch eine wohleingerichtete Lebensordnung vor dem Ausbruch derselben verwahren, und Die, welche schon den Anfang der Lungensucht haben, die etwa nach vorgängigem Blutspeien, Husten und andere Brust-Beschwerden behielten, können dadurch verhindern, daß sie nicht weiter greift; oft auch sich völlig heilen. Es können überhaupt schwindsüchtige Leute, bei einer strengen Diät, ihr Leben noch lange erhalten, und die Beispiele sind nicht selten, daß sie ein hohes Alter erreichten, ungeachtet sie den größten Theil ihres Lebens gehustet hatten.

So lange die Krankheit noch im Anfange, der Husten troken, und noch kein sonderliches Fieber merklich ist, muß Alles vermieden wer-

den, was eine Vollblütigkeit erzeugen, das Blut in Wallung bringen, und insbesondere die Brust angreifen kann. Daher sind

1) Diejenigen Speisen und Getränke nachtheilig, die vieles Blut geben und dasselbe erhizen. Man darf nur wenig Fleisch, Fleischbrühen, Milch und Eier, fette, sehr schleimige und süße Kost essen — keine scharfen, stark gewürzten, gesalzenen oder sehr saueren Dinge; denn solche beschweren die Brust und vermehren den Husten — aber auch keine ganz grobe und schwer verdauliche Speisen. Denn die Verdauungskräfte sind auch beim Anfang der Lungensucht mehrentheils schwach, die Säfte werden dik davon und stoken desto eher auf der Brust. Starke, hizige Weine und Branntwein, auch die warmen Getränke, sind allesammt schädlich.

Man thut wohl, wenn man sich mehrentheils von Pflanzenspeisen nährt. Man kann fast alle Getreidarten, Wurzeln und Gemüse (nur diejenigen ausgenommen, die gar schwer zu verdauen und blähend sind, wie die trokenen Hülsenfrüchte, Rüben, Weißkohl) und alles frische, gekochte und gebakene Obst essen. Im Sommer können insbesondere die saftigen, weinsäuerlichen Früchte in Menge gegessen werden. Zum Trinken ist nichts dienlicher, als reines Wasser, worin Aepfel abgekocht worden, oder auch Wasser mit Milch vermischt, dünnes Bier oder die Habertisane, oder die süßen Molken.

Die

Die Habertisane wird auf folgende Art bereitet:

Man kocht anderthalb Pfund guten, wohlgereinigten Haber, und eine gute Handvoll klein geschnittene Zichorienwurzeln mit 12 Maß Wasser so lange, bis ein Drittheil davon abgedämpfet ist. Das Uebrige seihet man durch ein Tuch, thut ein paar Loth gereinigten Weinstein und ein Viertelpfund Zuker, oder reinen Honig dazu, läßt es noch einige Wallen aufkochen, und schäumt es unterdessen ab. Dann stellt man es in einem steinernen Geschirre in den Keller, und läßt's vierundzwanzig Stunden da stehen, damit es völlig erkalte. Nachher wird das Klare von dem diken Bodensaz abgegossen, und in reinen Krügen aufgehoben.

Diese Tisane öffnet die verstopften Gefäße, verbessert die Schärfe im Blute, verdünnet und reiniget es. Man bedient sich ihrer Statt des gewöhnlichen Getränks.

Kaffee aber, Chokolade mit starken Gewürzen, und alle Nahrungsmittel, welche erhizen und das Blut in Wallung bringen, muß der Kranke gänzlich weglassen.

2) Man muß alle heftige Bewegungen und Arbeiten meiden, besonders solche, bei denen die Brust leidet: starkes Laufen, Schreien, Rufen, (— man sollte in der Kirche nicht singen), das Aufheben oder Bergantragen schwerer Lasten. Selbst das viele Reden ist Lungensüchtigen nachtheilig. Unter allen Be-

 wegungs-

wegungsarten ist das mäßige Reiten für Diejenigen, die schwach auf der Brust sind, oder einen Ansaz zur Lungensucht haben, am zuträglichsten; wenn es aber schon weit mit der Krankheit gekommen ist, so taugts nicht mehr. Ferner ist das Schaukeln (Schwingen, Gappen) gar sehr zuträglich, auch noch Denjenigen, welche die Lungensucht schon in einem ziemlich hohen Grad haben. Es muß alle Tage etlichemal, und Stundenlang hintereinander geschehen.

Man muß eine reine; dunstfreie Luft athmen, sich vor großer Erkältung, vor zu großer Hize, vor ausschweifenden Gemüthsbewegungen hüten. Hat aber die Krankheit schon einen höheren Grad der Gefahr erreicht, so muß man sich gleich wohl nur allein der Leitung eines Arztes hingeben.

Dreißigstes Kapitel.

Von der Gelbsucht, und wie man sich dagegen zu verhalten hat.

Manchmal entsteht die Gelbsucht sehr geschwind nach starkem Zorn und Aergerniß, nach genossenen scharfen Dingen, nach dem Biß giftiger Thiere, gemeiniglich aber erscheint sie langsam und nach und nach. Sie folgt oft nach andern Krankheiten, nach langwierigen, oder zu frühe unterdrükten Fiebern, nach der Ruhr, wenn man stopfende Mittel gebraucht hatte, und ist

eine

eine gewöhnliche Begleiterin der Leber-Entzündung und der Gallensteine. Sonst wird sie durch eine üble Diät, schlechte unverdauliche Kost, (daher sie in theueren Zeiten unter dem ärmern Volke oft vorkommt), auch durch Verkältung verursacht. Schwangere Weiber bekommen sie manchmal in den lezten Monaten der Schwangerschaft.

Die Gelbsüchtigen müssen sich an eine leichte und dünne Kost halten. Alle zähen, grobsaftigen und scharfen Sachen sind ihnen nachtheilig, die diken, zähen und klösigen Mehlspeisen, Breie, Klöse, Pfannenkuchen, das fette Kuchenwerk, die Hülsenfrüchte, Erdäpfel, die harten Eier, trokene Käse, Gewürze, Rettig, Meerrettig, Zwiefeln, Knoblauch — auch der Wein schadet ihnen mehr, als er nuzt, und sie dürfen sich seiner nur sehr mäßig bedienen. Gutes, wohgehopftes Bier bekommt ihnen besser. Der Branntwein ist durchaus schädlich.

Dagegen können sie ganz dünne Schleime aus Habergrüze, gerollter Gerste, Hirsen ꝛc. allerlei Gemüsse, Spinat, Endivian, Salat und Kohlkräuter, die jungen Schoten von Zukererbsen und Bohnen, und vorzüglich die säuerlichen, süßen und süßbitterlichen Kräuter und Wurzeln, die Skorzoner-, Haberwurzeln, Petersilie, die jungen und zarten Wurzeln von Zichorien und Löwenzahn, Spargel, Sauerampfer — saftige Früchte, Erdbeeren, Himbeeren Kirschen, gekochte und gebratene Aepfel und Pflaumen — mürbes, leichtes Brod genießen.

Man

Man kann die Speisen reichlich salzen. Zum ordentlichen Getränke können sie blosses Wasser, einen guten Aepfelwein, Buttermilch, oder Molken entweder so für sich, oder mit ein wenig Honig vermischt, nehmen.

Die Kranken müssen sich oftmals bei guter Witterung eine mäßige Bewegung in freier Luft machen. Besonders ist ihnen das Reiten dienlich. Wenn sie nicht zu matt sind, so können sie noch Feldarbeiten verrichten; sie dürfen sich aber nicht zu stark dabei angreifen.

Die Gelbsucht, die von starken Gemüthsbewegungen entstanden ist, kann geschwinde geheilt werden, wenn man nach und nach so viele Molken, oder dünnes Salzwasser trinkt, daß man einen gelinden Durchfall davon bekommt.

Es gibt einige diätische Mittel gegen die Gelbsucht, die in den hartnäkigsten Fällen heilsam waren, und die nicht schaden können, wenn sie auch nicht in jeder Gattung dieser Krankheit nüzlich sind. Dergleichen sind die Borsdorfer Aepfel in Menge gegessen — der Zitronensaft, täglich zu etlichen Eßlöffeln voll genommen, und vornehmlich die rohen Eier. Man nimmt des Morgens nüchtern, und des Tags hindurch noch drey- oder viermal, jedesmal zwei rohe Eier in einem Glas kalten Wasser.

Dabei trinkt man Molken, oder eine Abkochung von Quekenwurzeln. Wenn man einige Tage damit fortfährt, so bekommt der Stuhlgang bald wieder eine natürliche Farbe. Manchmal erfolgt nach einigen Tagen ein

Durch-

Durchfall, und die Krankheit verliert sich nach und nach. Wenn sie ganz weg ist, so muß man doch noch eine Zeitlang mit diesem Mittel fortfahren. Sogar den Schwangern hilft es, wenn sie Abends und Morgens zwei rohe Eier nehmen.

Die Säfte von Erdrauch, oder Tauben-Kropf, Körbel, von dem Kraut und den Wurzeln vom Löwenzahn, von Zichorien und Quekenwurzeln sind in der Gelbsucht ebenfalls sehr dienlich. Alle Morgen können vier Löffel, bis zu einem Theeköpfchen voll davon genommen werden. Man kann auch diese Kräuter und Wurzeln, oder auch junge Blätter von Klee, Korn, Gerste, Waizen mit Wasser oder Molken abkochen, die Abkochung mit Honig versüßen und eine Zeitlang trinken.

Es trägt auch sonst viel zur geschwinden Heilung bei, wenn man den Unterleib, vornehmlich aber die rechte Seite, in der Gegend unter den kurzen Rippen, des Morgens und Abends jedesmal eine Viertelstunde mit wollenen Tüchern reibt. Auch sind die lauligen Halbbäder dienlich und man kann sie alle Tage gebrauchen. Man nimmt bloßes Wasser dazu. Der Kranke muß bis an die Brust, und so lange darinn sizen, als er es leiden kann.

Einunddreißigstes Kapitel.

Von den Wunden, von ihrer Verschiedenheit, und welche man selbst heilen kann.

Man theilt die Wunden ein nach den Theilen des Körpers, an welchen sie vorkommen, in Kopf-, Hals-, Brustwunden ꝛc. und nach ihrer verschiedenen Ursache in Schnitt-, Stich- und Schußwunden. Die Gefahr derselben hängt ab von der Wichtigkeit des verlezten Theils und ihrer Größe. Schnitt- oder Hiebwunden sind überhaupt genommen leichter zu heilen, wie Stich- oder Schußwunden. Die Lezteren können nie ohne Eiterung geheilt werden, und erfodern deshalb jederzeit die Hülfe eines Wundarztes. Aber auch bei einer Stich- oder Hiebwunde, wenn sie sehr groß, oder in eine Höhle des Körpers, in die Brust oder den Unterleib eingedrungen ist, wenn Gelenke verlezt sind, oder die Wunde bis auf den Knochen eingehet, wenn sie gefährlich blutet, oder wenn sich schwere Zufälle, sehr heftige Schmerzen, Ohnmachten, Krämpfe, Zukungen ꝛc. dabei einstellen, ist es durchaus nothwendig, daß man schleunigst bei einem Wundarzt Hülfe suche.

Aber geringere Wunden, die nur in die Haut und das Fleisch gehen, die weder sehr groß sind, noch stark bluten, und sonst keine sonderliche Zufälle verursachen, kann man leicht, auch ohne Beihülfe, heilen.

Keine Wunde, sie sey groß, oder klein, heilet, so lange die Luft noch Zutritt zu der verlezten Oberfläche hat. Die Natur bildet bei kleinen Wunden einen Schorf und hält dadurch die Luft so lange ab, bis die Heilung geschehen ist; alsdann geht der Schorf von selbst hinweg. Man darf deswegen den Wundschorf nicht abkrazen. Bei solchen kleinen Wunden hat man nichts zu thun, als daß man die kleinen Wundränder zusammen drükt und dann ein Stükchen englischer Pflaster mit Speichel benezt, oder ein Eihäutchen auflegt.

Diejenigen Wunden, die etwas beträchtlicher sind, läßt man erst ausbluten. Wenn das Blut gar zu stark kommt, so kann man es allemal so lange laufen lassen, bis es von selbsten aufhört — dann reinigt man die Wunde mit warmem Weine oder Essig und Wasser vom Blute, und drükt sie zusammen, so daß die Ränder so genau als möglich aneinander kommen, legt ferner ein leinenes Päuschen in Eierweiß, oder zerlassenen Schreinerleim getaucht, oder auch schmale Streifen Leinwand, welche mit Heftpflaster aus der Apotheke bestrichen sind, darüber, und befestigt dieses Klebwerk mit einer Binde, die aber nicht fester angezogen werden darf, als eben nöthig ist, daß sich dieselbe nicht verschiebe. Diesen Verband läßt man so lange auf der Wunde, bis sie völlig geheilt ist. Wenn er früher losgeht, so verbindet man wieder auf die nämliche Art.

Wenn man eine Wunde nicht ausbluten läßt; wenn sie nicht rein gehalten und fremde Körper, Holzsplitter, Glas- oder Knochenstüke, Sand, Fezen von Kleidungsstüken u. dgl. in ihr steken geblieben sind, oder wenn sie sehr unebene, zerrißene Ränder hat, wenn sie gequetscht worden, oder von den verwundeten Theilen so viel verloren gegangen ist, daß man die Wundräder unmöglich vereinigen kann, oder wenn man bei dem Verbande dieselbe aus Nachlässigkeit klaffend weit von einander stehen läßt, so entsteht allemal eine Entzündung und Eiterung.

Die Wunde heilet nun auch; aber viel langsamer, als durch die schnelle Wiedervereinigung ihrer Wundränder. Da, wo diese Eiterung nicht zu vermeiden, oder auch durch einen fehlerhaften Verband veranlaßt worden ist, muß man während der Entzündung, wenn die Ränder der Wunde aufschwellen, roth und schmerzhaft werden, täglich etlichemal einen erweichenden Aufschlag von Brodkrümmeln mit Milch zu einem Brei gekocht, und mit ein wenig Oel vermischt, überlegen: Man darf aber den Schorf oder das geronnen Blut, so sich etwa in der Wunde angesezt hat, nicht abstoßen; beides gehet endlich von selbst los. Sobald sich die Röthe, Geschwulst und Schmerzen wieder verlieren, und die Wunde anfängt zu eitern, so verbindet man sie täglich, oder alle zwei Täge einmal mit ausgezupften Fäden

von

von weicher, reiner Leinwand (die schon benuzt worden). Man legt so viel von diesen trokenen Fäden (Charpie) in die Wunde, bis sie ausgefüllt ist; — doch darf man sie nicht hineindrüken; und darüber ein Leinwandpäuschchen und Binde. Bei dem nachfolgenden Verbande nimmt man so viel von der Charpie weg, als sich thun läßt; denn man darf Dasjenige, was fest sizt, nicht losreißen, und legt wieder ein wenig frische auf. Wenn die Wunde so nicht heilen will, so gehe man zu einem Wundarzt.

Die Oele, Salben, Wundbalsame u. dgl. sind mehrentheils ganz überflüssig, und zum Theil schädlich. Ob etwa bei starken Verwundungen, Aderlässe, Klistire und einige Arzneimittel nöthig seyn möchten, das muß man lediglich der Beurtheilung des herzugerufenen Arztes oder Wundarztes überlassen.

Zweiunddreißigstes Kapitel.

Wenn man das Blut stillen muß, und wie?

Die Verblutung kann in manchen Fällen so stark seyn, daß der Verwundete davon sterben würde, ehe es möglich wäre, daß ein Wundarzt herbeikommen könnte. Allemal wenn große Adern in der Wunde verlezt sind, und daher das Blut mit Gewalt herausschießet, oder wenn sonst das Bluten stark ist, und

nicht

nicht aufhören will, und der Verwundete darüber bleich und ohnmächtig wird, ein Klingen vor den Ohren, Herzweh, oder Uebelkeit bekommt, wenn sein Puls klein, matt und zitternd wird. — muß man es ohne Zeitverlust stillen.

Man befeuchte geschabte oder gezupfte Leinwand (Charpie), oder feines Löschpapier mit starkem Weinessig oder abgezogenem Branntwein, und lege es auf die Wunde. Oder man lege ein Stük zubereiteten Eichenschwamm (Zunderschwamm) auf. Man legt viele Charpie darüber, auf solche ein zusammengelegtes leinenes Päuschchen, und umwikelt es mit einer Binde. Man kann auch trokenes Weißmehl, gepülverten Tischlerleim und Alaunpulver in die Wunde streuen, oder Charpie mit dem Dikern, so sich in der Dinte zu Boden sezt, befeuchten und überlegen. Wenn das Blut aus einer größern Ader fließt und man dazu kommen kann, so drüke man ein Stüchen Alaun oder grünen Vitriol mit einem Päuschchen ausgezupften Leinwandfäden, das man vorher in Eierweiß getaucht hat, auf die Stelle, wo das Blut hervorschießt. Wenn sich davon das Bluten nicht stillt, und die Wunde an einem Arm oder Bein ist, so binde man den verlezten Theil, über der Wunde nach dem Körper zu, mit einem etliche Fingerbreiten Bande, und ziehe es etwas feste, jedoch nicht gar zu stark, zu.

Der Blutende muß an einen lüftigen kühlen Plaz gebracht, und mit dem verwundeten Theile

ein wenig hoch gelegt werden. Man darf ihn nicht zu warm zudeken, und er muß immer in der größten Ruhe erhalten werden. Man sollte ihm nicht einmal gestatten, viel und laut zu reden. Er darf schlechterdings keinen Wein, Bier, oder Branntwein trinken; sondern nur Wasser mit Essig, dünnen Gersten- und Haber-Schleim mit Essig oder Zitronensaft ꝛc.

Dreiunddreißigstes Kapitel.

Welche Lebensordnung die Verwundeten beobachten müssen.

Bei geringen Wunden hat man eben nicht nöthig, sich in der Diät sehr einzuschränken. Man enthalte sich nur der erhizenden Sachen; man esse wenig Fleisch und vermeide zu starke Bewegung und Kälte. Insbesondere muß das verwundete Glied ein wenig warm, und in keiner hängenden, sondern in einer gerade ausgestrekt ruhenden Lage erhalten werden.

Wenn die Wunde beträchtlicher und entzündet ist, und der Verwundete ein merkliches Fieber dabei hat, so kommt sehr viel auf ein gutes Verhalten an. Der Verwundete muß überaus mäßig leben, lauter dünne, schleimige, theils gelind säuerliche Getränke und leicht zu verdauende Speisen, aber keinen Wein, Branntwein, starkes Bier, Kaffee, keine Fleischspeisen, Fleischsuppen, Spek, Eier, gewürzte oder gesal-

gesalzene Sachen, scharfen Käse oder sonst etwas Scharfes oder Erhizendes, und niemals von einer festen Speise viel auf einmal genießen.

Je strenger die Diät ist, desto nüzlicher ist sie. Manche, die so schwer verwundet waren, daß man zweifelte, ob sie noch einige Tage überleben könnten, sind dennoch geheilt worden, da sie Wochenlang nichts anders, als dünne, mehlschleimige Getränke ohne Salz zu sich genommen, und sich vor Allem, was die Entzündung befördern konnte, gehütet hatten. Dagegen haben sich Manche, deren Wunden eben so schlimm nicht waren, dadurch den Tod zugezoggn, daß sie sich an die eingeschärnkte Diät nicht binden wollten.

Der Verwundete muß an einem Orte liegen, wo eine reine und frische Luft ist. Der verwundete Theil muß warm gehalten und alle Bewegung desselben sorgfältig vermieden werden. — Der Kranke muß sich überhaupt sehr stille halten und besonders auch vor Gemüthsbewegung, vor Zorn, Bekümmerniß ꝛc. sehr in Acht nehmen. Der Beischlaf ist den Verwundeten nachtheilig.

Vierunddreißigstes Kapitel.

Hülfsmittel bei Splittern, Dornen und dergleichen, die in die Haut eingedrungen.

Es scheint eine Kleinigkeit zu seyn, wenn man sich mit einem Dorn, Holz- oder Knochensplitter, Schiefer und dergleichen sticht, oder rizt.

rizt. Indessen sind doch die Folgen davon schmerzhaft genug. Wenn man den fremden Körper gleich wieder herauszieht: so hat die kleine Wunde gemeiniglich nicht viel mehr zu bedeuten. Doch kann man, um alle Geschwulst und Entzündung zu verhindern, einige Tropfen Baumöl oder Schweinsgalle (die man durchgeseihet hat, und in einem Glase aufhebt) auf die Wunde fallen lassen, oder, welches noch besser ist, etwas davon auf ein leinenes Läpchen gestrichen überlegen; auch ist ein Stükchen englisches Pflaster, oder Eihäutchen dienlich, indem es die Luft abhält.

Wenn der eingestoßene Körper steken bleibt, so folgt allemal eine Entzündung, und ein mehr oder weniger beträchtliches Geschwür, nach der Beschaffenheit des fremden Körpers und des Theils, welcher verlezt worden ist.

Um diesem zuvorzukommen, suche man entweder die Haut zu erweichen, indem man den verlezten Theil in warmes Wasser hält, oder etwas Schmalz darauf legt, oder man mache einen kleinen Einschnitt, damit man den Dorn ꝛc. desto bequemer, etwa mit einer kleinen Zange, ergreifen und herausziehen könne. Das Einschneiden darf aber nicht geschehen, wenn schon eine Geschwulst dazu geschlagen ist.

Erzeugt sich wirklich Eiter, so öffnet man die Beule, und legt dann ein Stükchen ungesalzenen Spek darauf, bis die Heilung erfolgt. Wenn der fremde Körper mit dem Eiter nicht von selöst weggeht, so sucht man ihn bei der Oeffnung des Geschwürs zu entfernen.

Dieß war Simon Strifs Krankheitsbüchlein für die meist vorkommenden Fälle in Landhaushaltungen. Er wollte sich in andern, innerlichen Krankheiten oder bedenklichen Fällen keinem Buche und keinem Rezepte anvertrauen, das nicht ein ausübender Arzt nach wirklicher Einsicht der Krankheit verordnet hätte.

So — glaubte er, für sich und die Seinigen am sichersten zu gehen.

Drittes Buch.

Gottlob, es ist vollbracht! Von allen Seiten fließen
Des Wohlstands Quellen mir in's Haus herein.
Nun will ich erst recht froh des Lebens Rest genießen —
Und dazu bau' ich mir ein — Gläschen Wein!

Erstes Kapitel.

Lob und Nuzen des edlen Weinbaues.

Es schuf Natur wohl ohne Zweifel
Ein Gläschen Wein für jeden lieben Sohn,
D'rum fragt mit Recht manch armer Teufel:
Wer trinkt denn täglich meine Portion!

Der den Vers gemacht hat, ist kein Bauer gewesen. Ein solcher müßte sich über seine Frage: wer trinkt denn meine Portion? nur waker schämen, wenn ihm dabei einfiele: Wer baut denn — meine Portion? — Wer baut denn meiner vielschlündigen Familie ihre Portionen? — Denn unter vielen tausend Bauern, in unsern Gegenden, ist nicht Einer, der nur eine einzige Rebe auf seinem oft über hundert Tagwerke haltendem Grundeigenthume aufweisen könnte.

Vor dem 30jährigen Kriege ist sehr viel Wein in Deutschland gebaut worden, wie man aus den alten Chroniken und Steuerregistern ersehen kann.

Nach dem 30jährigen Kriege soll der Mangel an Menschen Schuld gewesen seyn, daß der Weinbau so vernachläßiget worden ist, da er mehr Bearbeitung, als das Getreide, erfodert. Auch mögen hauptsächlich die Vortheile des Kleebaues und der Stallfütterung einige Zeitlang alle Aufmerksamkeit der neueren Zeit an sich gezogen haben. Nach und nach sieht und sehnt man sich aber mehr oder weniger doch jezt wieder von allen Seiten nach der edlen Rebe, um so mehr, als man nicht zu läugnen vermag, daß gegen allen andern Ertrag der Wein den stärksten gibt. Freilich muß es ein Eigenthümer seyn, der einige Mißjahre ertragen kann; aber kommt dann eine volle Ernte, so ersezt diese es reichlich. Es ist ein altes Sprichwort: eines guten Jahres wegen sieben Jahre hindurch den Wein zu bauen.

Uebrigens hat man bei uns gar nicht nöthig, durch den Weinbau dem Getreidebau nur eine Handbreit Erde zu entziehen, da wir so manchen leeren Sandberg haben, der nicht einmal Gras für das Vieh trägt. — Dieser könnte in den fruchtbarsten und reichsten Weinberg umgewandelt werden, und für sich selbst schon Weib und Kinder ernähren, wo dann

alle

alle übrige Gutserträgniß rein auf die Seite gelegt werden könnte.

Freilich ist dieses nicht so zu verstehen, als würde der Lebensunterhalt gerade genau Jahr für Jahr und Zug für Zug vom Weinbaue allein erwartet werden können. Nein! Der Wein hat, wie gesagt, manches Mißjahr. Während dieser Zeit nun müßte der Bauer allerdings von den übrigen Gutsertägnissen borgen. Aber er borgt diese nur als Vorschuß, bis sein Wein wieder geräth, und ihm diesen Vorschuß sammt Interessen reichlich zurük gibt.

Wie mancher Bauer hat das ganze Haus voll Kinder. Diese wachsen heran, und wollen ein Heirathgut. Aber der Bauer weiß sich keines zu ersparen. Ein solcher überweise seinen Kindern nur einen unbenüzten Sandhügel zum Weinbau und zur — Bienenzucht. Auch das nöthige Holz zu den Weinpfählen kann an den Sandbergen an der Nord- und Ost-Seite in Menge und schnell mit angebaut werden, wenn man Akazien-Saamen baut, oder junge Akazien sezt. (Beide sind in Frauendorf zu haben.) Diese wachsen äusserst schnell, liefern ein sehr dauerhaftes Holz, und schlagen, wenn man sie alle 3 Jahre dicht an der Erde abhaut, immer zahlreicher aus der Wurzel aus. Von 50 solchen Stämmen kann man alle 3 Jahre wohl 6000 Ausschläge als Pfähle gebrauchen, wie in Frankreich allgemein geschieht. Die Söhne sollen ein kleines Häuschen, nur worin man bei Nacht etwa die Wache halten kann,

 hin-

hinbauen. Da läßt sich ein Heirathgut gewinnen — etwas aus Nichts erschaffen!!

Freilich müssen die Kinder dazu vorerst auch die erfoderlichen Kenntnisse haben. Dafür aber will ich eben hier sorgen, wenn nur der Vater auch früher seine Pflicht erfüllt, und die Kinder fleißig zur Schule geschikt hat, damit sie ein Buch lesen mögen.

Thut aber auch bei uns der Wein gut?

Ja wohl, thut er gut, wenn man Arten wählt, die gut thun. Hierin aber liegt eben das Uebel, daß die Leute oft an solche Arten vergebliche Arbeit verschwenden, die in unserm Klima nur in den heißesten Jahrgängen tragen; und daß sie nicht jene bessern Arten kennen, die auch in unsern mittelmäßigen Sommern reichliche Ernten liefern, als zum B. die Jakobs-Traube, Gutedel, Ruländer und dergl.

Man möchte fragen: ob denn auch die altjährigen Weinbauer in Franken, in Würtemberg ꝛc. durch ihren Weinbau so enorm reich seyen? Und da muß ich leider antworten: o nein! denn auch dort macht man Fehler über Fehler, vorzüglich dadurch, daß man seit 20 Jahren so ganz ungeeignete Weinreben, als: die sogenannten Welschen, die ungarischen Trauben (Puzscheeren) pflanzt und noch immer vervielfältigt, weil sie in glüklichen Herbsten einen ungleich reichlicheren Ertrag gewähren, als die früher einheimischen edlen Sorten der Traminer,

Klev-

Klevner, Veltliner, Ruländer, Elben, schwarzen Gutedel u. s. w.

Ungeachtet man die Erfahrung seit vielen Jahren gemacht hat, daß die gegenwärtig gepflanzten Arten nur unter besseren Himmelsstrichen einen dauerhaften und gewürzreichen Wein gewähren, bei uns aber nur Ausnahmsweise — und in ganz glüklichen Jahren zu gehöriger Reife kommen, in der Regel aber einen sauren, für den Ausländer ganz ungenießbaren Wein abgeben: so wurde doch diese Anpflanzung ungeeigneter Rebsorten bis jezt fortgesezt, und nur erst gegenwärtig erkennen die verständigern Würtemberger ihren Mißgriff und rotten die fremden, schlechten Sorten wieder aus.

Wenn nun in einem Lande, wo seit unfürdenklicher Zeit Weinbau getrieben wird, noch solche Mißgriffe geschehen, so kann man wahrlich in einem Lande, wie in Altbaiern, keine Lobrede auf den Weinbau vorfinden. Aber nur Muth! Man darf bei schlechtem Erfolg und Verarmung der auswärtigen Weinbauer nicht dem Wein-Bau die Schuld geben, sondern muß diese den Weinbauern zuschreiben. Ihre Voreltern bauten edle Arten, die viel Riechstoff, Aroma-Bouquet hatten, und zogen die Güte der Menge vor. Ihre Enkeln sind hievon abgewichen. Und warum? Der allgemeine Geist der Plusmacherei ergriff den gemeinen Wein-Bauer, und dabei ging die innere Güte zurük. Das macht der neue ökonomische Sinn. Sie trachteten nur nach viel — wässerigen Ar-

ten und sahen diesen Fehler nach einer Erfahrung von einer langen Reihe von Jahren erst ein.

Wir sehen nun die gemachten fremden Fehler als so viele Warnungtafeln vor uns, und können mit getrostem Muthe zum Werke schreiten. Man sehe auf die thätigen, wakern Oesterreicher! Nach einer wahrscheinlichen Berechnung werden in dem österreichischen Kaiserstaat jährlich bei guter Ernte 60 Millionen Eimer Wein gewonnen, und davon im Land 59 Millionen verbraucht. Der im Ausland abgesezte soll an Werth 79 Millionen Gulden Silbergeld jährlich betragen. Der Verbrauch in der Stadt Wien beträgt monatlich 64,000 Eimer. Im Ganzen sind 230 geographische Quadratmeilen mit Reben bepflanzt, also von 12,056 Quadrat-Meilen der 53ste Theil.

Weinbau gibt eine gesunde, aufgewekte, und wie durch keine andere Feldwirthschaft, ungemein zahlreiche, Populazion. Man darf bestimmt annehmen, daß ein Distrikt Weinlandes beinahe noch einmal so viele Menschen beschäftige und ernähre, als ein gleich großes Getreid- und Wald-Land.

Und diese doppelte Anzahl Menschen hat dennoch ihr Auskommen, wenn unter mehreren ungünstigen Jahren nur ein Einziges segenreiches eintritt!! — In welchen Wohlstand müßte erst ein Bauer kommen, der im rechten Verhältnisse den Akerbau mit dem Weinbau theilte!! Das kann in Baiern jeder Bauer. Unser Klima, das vor 300 Jahren noch vor

Eis

Eis strozte, und Auerochsen, Wölfe und Bären beherbergte, wird noch alle Jahre milder durch die Ausrottung der Wälder und Austroknung der Sümpfe. Wir spüren Dieses merklich nur in einem Zeitraum von 10 Jahren!

Weinbau, Obstbaumzucht — Bienenzucht, sollen als wahre Goldgruben um so dringender benüzt werden, als die vielen deutschen Auswanderer nunmehr in Ungarn und Rußland so viel Getreid bauen, daß wir in Zukunft eher von dorther eine Einfuhr erwarten können, (wie auch schon wirklich der Fall war,) als daß wir daran denken dürfen, wieder eine Getreid-Ausfuhr, wie in alten Zeiten, zu bekommen. Die alten Zeiten sind vorbei!

Wer es mit sich und seiner Nachkommenschaft gut und redlich meint, der folge meinen Winken. Herzlich gut meine ich es.

Dabei will ich den Weinbau hier so kurz und deutlich lehren, daß auch Derjenige, der bisher noch keinen Handgriff davon versteht und keine Rebe je in die Hand gebracht hat, in kürzester Zeit der geschikteste und reichste Weinbauer seyn kann.*)

Zwei-

*) Ich verdanke bei diesem Unterrichte die meiste praktische Auskunft dem Herrn H. R. Diecker, Baum-Schul-Gärtner bei mir in Frauendorf, welcher den Weinbau sechs Jahre lang bei dem unübertrefbaren Weinbau-Gärtner, Herrn Michael Beutelspacher, senior, an der ehmals reformirten Kirche in Speier, beobachtete.

Zweites Kapitel.

Von der zum Weinbau geeignetsten Lage.

a) auf Bergen.

Der Weinstok ist ein Kind der Sonne und ist gerne im Angesichte seiner Mutter. Je eher deßwegen ein Weinberg des Morgens erquikenden Sonnenschein bekommt, und dadurch vom Thaue und der Nässe der Nacht befreiet wird; und je länger derselbe in den Abend die Sonne genießen kann: desto vortheilhafter ist seine Lage. Zugleich soll die Lage nicht zu nahe an Wäldern, nicht an Bächen und Morästen seyn; denn die Wälder geben zu viel Schatten; Bäche und Moräste führen Nebel und Reife mit sich. Wärmere Gegenden bringen einen viel besseren Wein, als kältere.

Wer einen gegen Mittag gelegenen Hügel oder Berg hat, der sich zum Getreidbau nicht schikt, kann ihn in den treflichsten Weinberg umschaffen. Der Boden darf sandig seyn, nur nicht naß oder lehmig. Ein gelindes, trokenes, mit grobem Sand oder Kies vermengtes Erdreich ist hinlänglich.

Ist dieser Berg noch nicht früher mit Reben bepflanzt gewesen, und hat man eine Auswahl in der Lage, so wähle man dergestalt, daß der Weinberg gegen die rauhen Nordwinde durch Anpflanzung hochwachsender Bäume geschüzt werden kann. Dazu eignen sich Linden, italiä-

nische

nische Pappeln, Roßkastanien, Akazien oder auch — Obstbäume.

b) auf Ebenen.

Wer in der Ebene Weingärten anlegen will, muß mit mehr Sorgfalt, als in Bergen, auf Lage und Boden Rükſicht nehmen. Ganz niedrige Lagen, die im Herbſt und Frühling der Ueberſchwemmung ausgeſezt ſind, ſollte man gar nie wählen. Hingegen darf und ſoll man zum Weinbau auf der Ebene den ſchlechteſten Boden wählen, weil in einem guten Boden der Weinſtok zu ſtark wachſen möchte, wodurch die Trauben wäſſerig, auch ſpäter zeitig werden, als in einem magern Boden. Vorzüglich würden ſie auch durch den zu geilen Wachsthum leichter erfrieren. Der Weingarten bedarf deshalb des Schuzes an der Nordſeite noch mehr, als der Weinberg.

Der Weinſtok für ſich, wurzelt und wächſt zwar gar leicht, und trägt Früchte im leichten und ſchweren Boden, in Kies, Sand, Steinen und Felſen, wenn er nur etwas Erde hat; allein die Güte ſeiner Früchte und deren Menge hängt von der Beſchaffenheit des Bodens hauptſächlich ab. Mittler, ſtarker, wenn auch mit Steinen vermiſchter Grund iſt der vorzüglichſte. Der Weinſtok erfodert Wärme. Wenn nun Steine vorhanden ſind, welche durch die Sonne den Tag über erwärmt werden, ſo halten ſie nicht nur des Nachts das Erdreich warm, ſondern verdoppeln überhaupt die Hize. Niedrige, auf

der

der Erde gezogene Weinstöke geben daher einen bes=sern Wein, als die hochrankenden, weil sie länger die Wärme genießen, die von der Erde zurükprallet, und hauptsächlich auch der strei=chenden Luft nicht so ausgesezt sind.

Drittes Kapitel.

Von der Bearbeitung des Bodens zum Weinbaue.

Das Hauptgeschäft bei der ersten Anle=gung eines Weinberges ist das Umgraben oder Umstürzen des Erdreiches. Man nennt dieses mit Einem Worte das Rigolen (an einigen Orten das Rotten.)

Dieses Rigolen muß vor Winter vorge=nommen werden, damit das Erdreich durch den Frost mürbe werde und auch die Winter=Feuchtigkeit einziehe, welche zum Wachsthum der Reben durchaus sehr nothwendig ist. Da=bei muß man das Oberste zu unterst, und das Unterste zu oberst kehren, und zwar so, daß die untere Erde auf zwei Schuh Tiefe oben hin zu liegen komme, die obere bessere aber hinun=ter gebracht werde. Die besten Vortheile hiezu sind im ersten Theil Simon Strüf beschrieben.

Nur ist hiezu noch zu bemerken, daß man bei dem Rigolen der Berge, wenn man sie in ihrem vorigen Abhange erhalten will, oben, und nicht unten, anfangen müsse. Denn dadurch wird der Hügel in seinem Abhange möglichst erhalten, da ohnehin die Erde sich nach und

nach

nach herunter zieht. Wollte man aber den Abhang etwas sanfter machen, als er zuvor war, so müßte man mit dem Rigolen unten anfangen.

Dieses Rigolen ist aber eine so wichtige Sache, daß ich Jedem rathe, diese Arbeit, wenn er sie nicht selbst verrichtet, nur rechtschaffenen Männern, die dieses Geschäft verstehen, anzuvertrauen, indem das Rigolen der Berge, wegen Steinen u. dgl. immer schwieriger, als in der Ebene ist.

Sollte aber Jemand schon einen Weinberg besizen, der aber Alters halber, oder wegen andern Umständen, abgängig wird, so würde ich Demselben rathen, die alten Stöke aushauen zu lassen, und den Plaz einige Jahre zu Getreide, Futterkräutern oder Hakfrüchten zu benuzen. Ist der Weinberg aber nicht gut mit sonstigen Sachen zu benuzen, so verfahre man auf folgende Art: Nachdem die alten Stöke ausgehauen sind, wird der Plaz umgestochen oder geakert, dann mit deutschem Kleesaamen besäet, und, mit Rükficht auf die Eigenschaft des Bodens, mit Gerste, Roggen oder Haber dünn untersprengt. So zieht man den Nuzen von der Getreidfrucht, sey er auch gering; dann jenen des Klees, welcher nachher im dritten Jahre durch das Rigolen in die Tiefe gebracht wird. Dieses gibt die vortreflichsten Weinberge.

Ewi-

Ewiger Klee, (Luzerner-Klee) ist, wegen seiner, den Boden ausmergelnden Eigenschaft, und zu tiefen Einwurzelns, nicht zu empfehlen.

Erlauben die Lage und Umstände aber auch diese dreijährige Ruhe nicht, sondern ist man genöthiget, den Weinberg sogleich wieder anzupflanzen, so ist es fast nöthig, einen Schuh tiefer, als das Erstemal, zu rigolen. Wenn also das Erstemal zwei Schuh tief rigolt worden ist, so muß diesesmal drei Schuh tief rigolt werden. In diesem lezten Falle ist jedem Weinbergsbesizer zu rathen, das Jahr vorher die besten alten Stöke auszuzeichnen, und bei dem künftigen Rigolen stehen zu lassen. Die Erde darf aber um diese Stöke herum nicht unrigolt bleiben.

Man sieht oft mit Bewunderung, wie auf diese Art ganz alte, abgängige Stöke, wieder verjüngt werden, und troz den jungen Stöken die vorteflichsten Trauben tragen. Sollten sich bei dem Rigolen eines Berges, der noch nie Reben getragen hat, große Steine vorfinden, und der Berg geeignet seyn, ihn mit Mauern zu durchziehen, so werden die größern Steine dazu benüzet. Die kleinern aber, welche zu diesem Zweke nicht gebraucht werden können, suche man zu versenken. Es versteht sich, daß in diesem Falle tiefer, als an andern Stellen, wo keine Steine sind, rigolt werden muß. Diese kleinen Steine sind nicht nur nicht schädlich, sondern, wie schon S. 393 gesagt worden, sogar nüzlich.

Vier-

Viertes Kapitel.

Von Ausmessung und Eintheilung der Reihen und Stöke.

Ist nun der Weinberg oder Weingarten rigolt, und die Zeit zur Anpflanzung (November) vorhanden, so muß der ganze, zum Weinbau zubereitete Plaz in Reihen eingetheilt werden, damit man inne werde, wie viel Sezreben man nöthig habe.

Der Wachsthum der Reben pflegt in den Bergen selten so stark zu seyn, als in der Ebne. Daher möchte auf Bergen zur allgemeinen Regel anzunehmen seyn, daß jede Reihe 4 Schuhe von der andern, jeder Stok aber 3 Schuh von dem andern, entfernt, gesezt werden soll. Dagegen auf Ebenen, wo guter Boden ist, kann die Entfernung sowohl der Reihen als Stöke beiderseitig 4 Schuhe seyn.

Die Reihen werden von Mittag gegen Mitternacht gemacht (und nicht wie bisher von Morgen gegen Abend). Hier scheint nun die Sonne in den Mittagsstunden durchweg schön in die Reihen und erwärmt den Boden; die Trauben aber bekommen die volle Morgen- und Abend-Sonne.

Sind die Reihen alle mit einer Schnur abgemessen, und durch einen Riß mit einer Haue, oder durch eingestekte kleine Stäbe bezeichnet, so mißt man nun auch aus, wie viele Stöke man braucht. Man darf hier nur ausmitteln, wie viele Stöke in der ersten Reihe Plaz haben, so hat man es bei allen übrigen nicht mehr nöthig,

thig, weil auf jede der übrigen, vorausgesezt, daß alle gleich lang sind, eben so viele kommen, und so kann man aus der Zahl der ersten Reihe auf der Stelle berechnen, wie viel man Stöke für alle Reihen braucht.

Fünftes Kapitel.

Von der Auswahl der Traubenarten.

Daß es nicht blos auf die Lage und den Boden, sondern auch hauptsächlich auf die Auswahl der für unser Klima geeigneten, und nach ihrer innern Güte zu berüksichtigenden Trauben ankomme, haben wir schon im ersten Kapitel S. 388 — 389 berührt. Wir wollen hier ausführlicher davon handeln. –

Unter mehr als 2000 (!!) Arten, welche unter Graf Chaptal in den Gärten des Palais Luxembourg gezogen wurden, sollte man glauben, die Wahl recht im Ueberfluße zu haben. Und doch ist es schwer, daraus gerade für diesen Unterricht die besten zu bestimmen. Doch, wir wollen sicher gehen.

Der gelbe oder weiße Gutedel verdient für kalte Gegenden, wo bisher noch kein Wein gebaut worden ist, wohl den ersten Rang. Als Tafeltraube ist er allgemein beliebt; der Wein wird lieblich und gut für jene Gegenden, wo man ohnehin weder auf Geist noch Dauer rechnen kann.

Die

Die zweite zu empfehlende Art ist der Ruländer. Die bei ihrer Reife ins Graurötlich spielenden, mittelmäßig großen Trauben, haben einen milden, süßen Geschmak. und zeitigen frühe.

Die dritte ist die Früh-Möhrlein, die auch unter dem Namen Jakobstraube bekannt ist, und als kleine Traube mit gedrungenen schwarzen Beeren dem Weine eine schöne Farbe gibt und ebenfalls frühe reift.

Für wärmere Gegenden, z. B., am Rheine, haben sich der Rüßling und Traminer zu ¾ dann der Ruländer und Gutedel zu ¼ der ganzen Pflanzung als die tauglichsten erhalten. Der Traminer gibt dem Weine, wie man sich dort ausdrükt, viel Feuer; der Rüßling Dauer; der Ruländer und Gutedel aber den milden Geschmak.

Der ärmere Theil der Weinbauer, und fast alle Diejenigen, die den Wein als Most verkaufen, pflanzen Brüh-reiche Arten, ohne sich um die Güte zu bekümmern, z. B., Oesterreicher, Gutedel, Ruländer, und wenig oder gar keine Rüßling oder Traminer.

Beim Verfasser in Frauendorf sind nicht blos alle oben genannten, sondern auch viele andere auserlesene Arten ächt und billig zu haben, so wie daselbst überhaupt für Baiern eine Haupt-Industrie-Rebschule im Werden ist.

Sechstes Kapitel.

Von der Erziehung und Vermehrung junger Weinstöke.

Die Erziehung und Vermehrung geschieht auf dreierlei Art:

1) durch Steklinge, (Blindhölzer)
2) durch Ableger oder Absenker,
3) durch Samen.

1) Die Vermehrung durch Steklinge.

Die Steklinge oder Blindhölzer sind nichts anders, als starke, im vorigen Jahre reif gewordene Reben, die man von einem erwachsenen Stoke herabschneidet und, auf unten folgende Art zubereitet, für sich allein in die Erde stekt, wo sie dann Wurzeln fassen und selbstständige Stöke werden.

Wer selbst keine alten Stöke hat, muß sich um solche Reben bei einem rechtschaffenen Manne, der einen oder mehrere Stöke, oder, wenn man in's Große trachtet, gar einen Weinberg hat, bewerben. Am besten ist es, wenn man diese Reben vor dem Eintritt des strengen Frostes abschneidet, damit man versichert ist, daß sie vom Froste nicht beschädigt worden sind. Schneidet man sie ab, so muß es geschehen, ehe sie zu stark in Saft treten.

Der Umstand, ob an diesen abgeschnittenen Reben auch ein altes (vorjähriges) Holz sich noch befindet oder nicht, gibt den daraus werdenden Steklingen zweierlei Namen, und man nennt sie entweder: a. Saumreben; oder b. Schnittlinge.

Eine

Eine Saum-Rebe

stellt nachfolgende Zeichnung a. vor.

Sie mag ihren Namen wohl daher haben, weil sie, wie man am untern Ende sieht, mit Gewalt von dem alten (vorjährigen)

Holze abgerissen wird, und daher gleichsam ein kleiner Saum des alten Holzes daran bleibt.

Dagegen

ein Schnittling

wird durch diese Figur b. bezeichnet.

Diese mag ihren Namen daher haben, weil sie vom obern Theil einer vom Weinstok

ge=

getrennten Rebe abgeschnitten wird. — Die Winzer geben den Saum-Reben einen Vorzug vor den Schnittlingen, und zahlen sie auch im Ankauf etwas theurer, weil sie glauben, daß sie besser, als die Schnittlinge sich bewurzeln, wiewohl ich nach meiner Erfahrung hierin keinen gar zu beträchtlichen Unterschied gefunden habe. Genug: man erhält bei nachstehender Verfahrungsart aus beiden Arten neue Stöke.

Es werden nämlich aus den vom alten Stok abgeschnittenen Reben mehrere kleinere (kürzere) Stükchen zu 1½ Schuh Länge, gemacht. (Es kommt jedoch auf ein Paar Zoll länger oder kürzer nicht an.) Im Abmessen und Zuschneiden ist immer der linke Arm, worin man ohnehin die Reben während des Beschneidens hält, vom Ellenbogen bis vorne an das Handgelenk, oder bis zum Daumen, nachdem es sich nach den vorhandenen Augen schikt, mein Masstab. — Den obersten Schnitt an diesen Steklingen macht man ¼ Zoll vom Auge aufwärts, weil dieses sonst leicht austroknet; den untersten macht man etwas näher gegen das Auge, jedoch nicht gar zu nahe, weil das unterste Aug in der Erde als Wurzel ausschlagen muß. So wäre z. B. bei den vorstehenden beiden Zeichnungen das unterste Ende an der Saumruthe, (a.) ganz recht geschnitten, dagegen aber an dem Schnittling (b.) der Schnitt zu nahe an das unterste Aug gemacht. Reben, woran die Augen sehr weit auseinander stehen, sind die schlechtesten; erfrorne, so wie

die obersten gegen die Spize hin, dürfen gar nicht genommen werden. Auch soll man keine solche Reben nehmen, welche gar zu dik sind und die Augen weit von einander stehen haben, sondern solche, die stökig sind, kurze Augen und kein dikes Mark haben. Zudem hat man Acht zu geben, daß die abgeschnittenen Reben nicht der Luft, Sonne, oder der Ofenwärme ausgesezt werden, damit sie nicht austroknen.

Diese — so hergerichteten Schnittlinge kann man entweder auf gut zugerichtete Gartenbeete auf ½ Schuh weit von einander stehenden Reihen, einen vom andern 2 Zoll weit auseinander, etwas schief einlegen, und 1 oder 2 Jahre lang, wie junge Bäumchen in einer Baumschule, groß ziehen, da sie dann zu »Wurzelreben« heranwachsen; oder man sezt sie sogleich auf ihren bleibenden Standort so tief, daß das oberste Aug Federkieldik mit lokerer Erde bedekt ist. Wir werden später das Weitere darüber noch sagen.

2. Die Vermehrung durch Ableger oder Absenker

macht man auf die Art, daß man von den erwachsenen Weinstöken die einjährigen Reben dergestalt zur Erde biegt, daß sie, wenn sie mit Erde bedekt sind, mit einem Auge über der Erde stehen. Hiezu macht man eine etwa 1¼ Schuh tiefe Grube, schneidet die Rebe oben gegen die Spize bei einem guten Auge ab, und legt die Rebe nun so in die Grube,

daß

daß 2 bis 3 Augen in die Erde zu liegen kommen. — Damit sie mit dem obern End gerade in die Höhe steht, hält man sie mit einer Hand in die Grube, und zieht mit der andern gute lokere Erde darüber, welche man dann mit dem Fuße festtritt, damit die Rebe nicht aus ihrer Lage komme. Man kann die Rebe auch mit einem hölzernen Haken in die Grube befestigen, und es hält denn Alles viel sicherer. — Die ganze Grube macht man nicht gleich voll Erde, sondern nur so voll, als zur Befestigung der Rebe nöthig ist, legt über diese Erde etwas kurzen verfaulten Mist, und darüber so viel Erde, daß die Grube voll wird. Der Dung ist aber gar so sehr nothwendig nicht; denn wenn die Erde nur nicht zu troken und mager ist, so wächst der Absenker ohnedem. Das Einsenken kann im Herbste und Frühjahre geschehen. Gewöhnlich bewurzelt sich dieser Absenker im nächsten Sommer und Winter sehr gut, und kann im folgenden Frühjahre schon von dem Mutterstamm abgenommen werden. Bei dem Abnehmen und Versezen schneidet man das Holz von der alten Rebe dicht an den neuen Wurzeln weg. Bei dem Versezen muß die Grube so gemacht werden, daß man den ganzen bewurzelten Theil, ohne Wurzeln wegzuschneiden, in die Erde legen kann. Doch, wir werden auch darüber das Weitere später noch sagen.

Die

3) Die Vermehrung durch Saamen.

Man kann den Weinstok auch aus Saamen erziehen. Diese Art paßt aber mehr für Weinschulen. Sie ist Erstens langwierig, und man ist Zweitens nicht immer gewiß, ob man aus Saamen auch ächt jene Arten erhält, die man ausgebaut hat.

Siebentes Kapitel.

Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Steklingen. (Blindhölzern.)

Hoffentlich werden selbst solche Leser, welche noch gar nie mit Weinbau umgegangen sind, bis hieher nichts Schweres an der Sache gefunden, und meinen Unterricht wohl und leicht begriffen haben.

Wir haben bisher von der Lage, von Verbesserung des Bodens, von der Bildung der Reihen, und von Answahl der Traubenarten gesprochen.

Die Leser wissen auch aus dem vorigen Kapitel, daß man die Weinstöke entweder aus Steklingen (Blindhölzern,) oder Ablegern (Absenkern) vermehren kann. Weil aber die Vermehrung durch Leztere in's Große nicht überall ausführbar ist, indem man dazu schon mit einer großen Menge alter Stöke versehen seyn müßte, so wählt man nothwendig und gewöhnlich:

Die

Die Vermehrung durch Steklinge (Blindhölzer.)

Da man diese nicht allemal in einer eigenen Rebschule vermehren kann oder will, so sezt man sie dann ohne weiters gleich hinaus in den Weinberg auf ihren bleibenden Standort.

Wenn, wie Seite 397 erwähnt worden ist, die Reihen schon ausgemessen und durch Stäbe bezeichnet sind, so muß man an den Stellen, wo die Steklinge in die Erde kommen sollen, ein Loch machen — so tief, als die Steklinge lang sind. Weit — dürfen diese Löcher eben nicht seyn, weil der Boden schon durch das Rigolen seine gehörige Lokerheit erlangt hat. Nur ist zu merken, daß, was ebenfalls Seite 397 schon hätte angeführt werden sollen, die Löcher der einen Reihe gegen der andern in's Verband (Quincunx) gemacht werden müssen, wie dieses zur Baumsezung im ersten Theile Simon Strüf gelehrt worden ist, nämlich so:

o o o o o o

o o o o o o

o o o o o o

Zur

Zur Verfertigung der Löcher bedient man sich einer gewöhnlichen Stechschaufel, aber keines hölzernen Stekholzes.

Herr Pfarrer Krämer zu Klingenmünster im Rheinkreise hat in der Bauernzeitung Nro. 36 vom Jahrgange 1822, einen eigenen Weinsezbohrer angerathen, weil durch selben die Erde nicht wie beim Sezholz gepreßt, sondern ausgehoben und dem Wachsthum der Wurzeln des Steklinges mehr Lokerheit verschaft wird. Dieses wird aber auch durch die Schaufel bewirkt. Nur vor dem Sezholze warne ich, weil dieses beim Eindringen in die Tiefe die Erde vom Rande des Loches an bis zu unterst nach den Seitenwänden preßt und den Wachsthum der Wurzeln erschwert. Sind die Löcher mit der Schaufel tief genug gegraben, so geht eine Person voraus, und wirft in jedes Loch 2 Steklinge — (damit doch einer davon gewiß anwachse. Wenn Beide wachsen, wird einer davon später wieder herausgenommen, wovon wir in der Folge mehr hören werden.)

Dieser ersten Person folgt eine zweite auf dem Fuße nach, nimmt die Steklinge in die Hand, und sezt sie so ein, daß sie im Loche unten ½ Schuh, oben aber nur 1 Zoll weit auseinanderstehen. Denn würden sie unten zu nahe beisammen eingesezt, so könnte man später, wenn beide gewachsen seyn sollten, und der eine wieder herausgenommen werden muß, dieses nicht thun, ohne die Wurzel zu beschädigen.

Nebst-

Nebstdem hat der Sezer zu beobachten, daß die obersten Augen des Steklings genau nur Federkieldik mit lokerer Erde bedekt werden.

Dieses Einsezen kann zwar im Herbste und Frühjahre geschehen; doch ist die Herbst-Pflanzung vorzuziehen.

Achtes Kapitel.

Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Wurzel-Reben.

Wollte und könnte man aber, um früher zu einem tragbaren Weinberg zu kommen, sich gleich eine hinlängliche Anzahl Wurzelreben verschaffen, so dürfte man damit auf die nämliche Art, wie mit den Steklingen verfahren, mit dem einzigen Unterschiede, daß, weil man hier schon bewurzelte Gewächse in der Hand hat, wo man das Zurükbleiben derselben nicht zu besorgen hat, nur Ein Stük in jedes Loch kommen darf. — Auch ist es bei diesen nicht nöthig, daß das oberste Aug mit Erde bedekt werde, vielmehr, wenn die Wurzeln schön sind, sezt man sie nicht tiefer, als bis unter das junge Holz, welches sich, wenn diese Absenker zwei Jahre alt sind, gewöhnlich bereits zum Kopf gebildet hat. Dieses obere junge Holz, dann die schadhaften Wurzeln, oder solche, welche quer übereinander liegen, so wie diejenigen, welche flächer als ½ Schuh tief in die Erde zu stehen kämen, müssen weggeschnitten werden.

Folgende Abbildung wird das Gesagte mehr verdeutlichen:

a —, das obere Ende der Wurzel-Rebe, zeigt zwei rechts und links ausgetriebene junge Reben.

b und c

b und c zeigen die Stellen, wo das obere junge Holz weggeschnitten werden muß. Es wachsen sodann aus den stehen gebliebenen untern Augen im künftigen Jahre auf beiden Seiten neue Reben. Wäre jedoch der ganze Stok nicht sehr gut bewurzelt, so ist nothwendig, daß von den obigen zwei jungen Reben nur Eine gelassen werde. In diesem Falle wird eine Rebe bei a, wie durch den Strich angedeutet ist, glatt am alten Holze, die andere aber, wie bei c angezeigt ist, ober dem ersten Auge weggeschnitten.

dd sind die obern Wurzeln, welche flächer als ½ Schuh tief in die Erde zu stehen kämen, und wie gesagt, weggeschnitten werden müssen.

eee sind Wurzeln, welche quer übereinander liegen, und die, wenn sie sich nicht wohl ausbreiten lassen, und besonders wenn der Stok, wie hier, so reichlich mit andern Wurzeln versehen ist, wegzuschneiden kommen.

f stellt eine Wurzel vor Augen, die so nahe an der andern steht, daß sie beide nicht fortwachsen können, ohne sich zu schaden. Man nimmt daher die schlechteste ganz weg.

Dieses — vom Sezen und Schneiden! — Ein ganz anderer Umstand sind aber für diese Wurzelreben die Löcher, welche hier weiter und geräumiger, als jene für die Steklinge seyn müssen, damit das ganze Wurzelwerk sich schön in der Runde ausbreite und bei fernerm Wachsthum auf keinen zu festen Widerstand stoße.

Wir

Wir haben nun den ganzen Weinberg oder Weingarten glüklich angelegt, und dem Leser wird der so klare Unterricht kaum an irgend einer Stelle dunkel geblieben seyn. Nur möchte er noch fragen, welche Pflanzungsart: die mit Steklingen oder Wurzelreben, die vortheilhafteste sey? Ich will darüber nur Weniges sagen.

Man behauptet, daß der Weinberg, der mit Steklingen angelegt worden ist, dauerhafter, als ein anderer, mit Wurzelreben, sey. Die Ursache davon erklärt man sich dadurch, daß die Steklinge gleich auf ihrem ersten Standorte stehen bleiben, und daher die Wurzeln nie beschädigt werden. Dieser Grund hat allerdings Etwas für sich.

Die Anpflanzung durch Wurzelreben hat aber darin seine Vorzüge, daß

Erstens ein solcher Weinberg ein Jahr früher tragbar werde;

Zweitens von den Wurzelreben selten eine zurükbleibt, und der Weinberg deswegen mehr Gleichheit bekömmt, als wenn man im zweiten Jahre nachsezen (nachbessern) muß.

Wir wollen nun sehen, was wir für weitere Arbeit im Weinberge haben.

Neuntes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im ersten Jahre.

Wir haben bei der Pflanzung der Steklinge (Seite 409) bemerkt, daß dieselbe Fe-

der-

derkieldik mit lokerer Erde bedekt werden müssen. —

Wenn nun im Frühjahre die Zeit kommt, daß gewöhnlich die Rebstöke auszuschlagen anfangen, so ist es Zeit, in seinem Weinberge nachzusehen, ob die mit feiner Erde bedekten Augen nicht ebenfalls zu wachsen anfangen. Bemerkt man dieses, so müssen alle Stöke, mit der Hand oder mit einem kleinen Hölzel, aufgelokert, aber deswegen noch nicht von der wenigen Erde entblößt werden. Sollten einige wirklich schon zu wachsen angefangen haben, so muß man auch diese nicht von der Erde entblössen, sondern ebenfalls wieder ein wenig bedeken, damit der junge Trieb gleich einer aus dem Samen hervor wachsenden Pflanze hervorkeime. Diese Arbeit muß aber mit der möglichsten Vorsicht geschehen, damit keine Augen abgestoßen werden.

Treiben die Stekklinge mehrere Reben, so müssen Ende Mai, bis auf zwei der schönsten — alle übrigen Schosse weggebrochen werden, damit der Wachsthum die auf S. 410 abgebidete Figur erhalte.

Im Uebrigen besteht die ganze Wartung darinn, daß man den Weinberg so oft mit der Hake bearbeite, als nöthig ist, um das Unkraut zu vertilgen.

Sollten die jungen Reben im ersten Jahre ganz vorzüglich wachsen, so, daß sie so lange würden, daß man besorgen könnte, der Wind möchte sie abbrechen, so schneide man sie, so-

bald

bald man dieses befürchtet, bis auf zwei oder drei Schuhe hoch zurük. Dadurch kann man das erste Jahr die Stäbe zum Anbinden entbehren.

Wer seine jungen Weinstöke nicht schon im ersten Jahre auf viele Jahre verderben will, der darf durchaus kein Weißkraut, Kürbis, Runkelrüben, oder dergleichen, zwischen den Reihen pflanzen. Man sieht in vielen Weinländern die jungen Weinberge im ersten Jahre für Kraut-Aeker an; allein wie schädlich dieses den jungen Wurzeln der Reben seyn muß, wird man sich bei einigem Nachdenken wohl von selbst vorstellen können. Ich habe Weingärten gesehen, die dadurch um zwei Jahre zurükgesezt waren. — Bedarf man des Krautes dringender, als der Weinstöke, so benuze man ein Jahr zuvor den Aker mit Kraut, lege ihn dann vorschriftmäßig an, und man wird seinen Zwek besser erreichen. — Sollte man durchaus den Weinberg auch noch auf andere Art benuzen wollen, so würde ich dieses lieber später versuchen, als in den ersten Jahren. Denn später macht der Weinstok sein Hauptwurzelvermögen in die Tiefe; und niedrig wachsende Sachen möchten ihm weniger schaden. Besser ist es aber, man überläßt ihm allein den ganzen Plaz.

Im Herbste des ersten Jahres ist es nothwendig, daß man vor dem Eintritt der strengen Winterkälte die Erde an den jungen Stöken ein wenig erhöht, um sie vor der strengen Winter-Kälte zu schüzen.

Zehn-

Zehntes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im zweiten Jahre.

Im Frühjahre des zweiten Jahres werden alle junge Stöke ½ Schuh tief aufgegraben, welches die Winzer am Rhein aufräumen nennen. Ist die Anpflanzung mit Steklingen (Blindhölzern) gemacht, und sind nach der gewöhnlichen Art zwei in Ein Loch gesezt worden, so kann man nach dieser Entblössung von der Erde genau sehen, ob alle beide gewachsen sind. Ist dieses der Fall, so nimmt man die schwächeste weg. Dieses Wegnehmen muß mit Behutsamkeit geschehen, damit weder der stehenbleibende, noch der herausgenommene Stok beschädiget werde. Man gräbt zu diesem Ende an der Seite des Stokes, welchen man herausnehmen will, ein hinlänglich tiefes Loch, damit man den überflüssigen Stok leicht, ohne die Wurzeln abzusprengen, in dieses Loch hineinziehen kann. Da man ihn doch einmal in der Hand hat, kann man ihn nach der S. 411 gegebenen Anweisung beschneiden, und dann vor der Hand nur gleich neben sich mit etwas Erde bedeken, damit er nicht von der Sonne ausgetroknet werde. Nach vollendeter Arbeit sammelt man diese sämmtliche (bis dahin eingeschlagene) Wurzelreben, und bringt sie an einen Ort, wo man sie bis zum weitern Gebrauche besser versorgt. Dem stehenbleibenden

den Stoke nimmt man ½ Schuh tief (in der Vorausſezung, daß er 1½ Schuh tief geſezt iſt:) die obern Thauwurzeln weg, damit die untern Wurzeln mehr Kraft bekommen, oder nicht gar abſtehen. Dieſes muß bei allen ohne Unterſchied geſchehen, ſie mögen nun als Blind-Hölzer, Wurzelreben, oder Einleger eingeſezt ſeyn. Das iſt aber ſeltſam, wird mancher Leſer denken: in der Oberfläche finden ja die Wurzeln die mehreſten Nahrungstheile? — Auch würde ſie die Natur dort nicht hervorbringen, wenn es ihrem ſichern Plane nicht gemäß wäre. Wer ſchneidet ſolche den Reben weg, die öfters in einer Wildniß ſtehen, und wer ſchneidet ſolche den Bäumen und Stauden in Gärten und Wäldern weg? Man hört ja nie, daß deswegen die untern Wurzeln abſtehen. Dieſe und dergleichen Bedenklichkeiten könnte ſich Mancher machen.

Wenn man auch die Urſachen dieſes Gebrauchs nicht angeben könnte; ſo hat doch die praktiſche Erfahrung längſt entſchieden, und das Wegnehmen der obern Thauwurzeln nicht nur als möglich, ſondern auch als nothwendig dargeſtellt. Folgende Gründe rechtfertigen zudem dieſes Verfahren hinlänglich:

Erſtens. Es iſt aus Erfahrung bekannt, daß der Weinſtok ſein vorzüglichſtes Wurzel-Vermögen ganz in der Oberfläche der Erde bildet, wenn man ihn ſeinem freien Wachsthum überläßt. Läßt man dieſer natürlichen Neigung ihren freien Lauf, ſo ſterben die unter-

terſten Wurzeln entweder ganz ab, oder blei-ben doch ſchwächer, als die obern. Daraus folgt dann:

Zweitens, daß die Hauptwurzeln bei je-der Bearbeitung des Weinberges nicht nur ſehr beſchädiget werden, ſondern die Bearbeitung ſelbſt wird dadurch mühſamer und langwieriger gemacht, folglich koſtbarer.

Drittens. Empfinden die in der Ober-Fläche ausgebreiteten Wurzeln alle Eindrüke der Witterung, den durch anhaltende Troken-heit ſtrengen Froſt und dergleichen, weit leich-ter, früher und empfindlicher, als wenn die vor-züglichſten Wurzeln tiefer liegen.

Eine Ausnahme von dieſem Verfahren ma-chen jene Stöke, die an Häuſern ſtehen, wo gepflaſterte Straſſen, Höfe oder ſonſtige Orte ſind, wo der Boden nie bearbeitet wird. Dort kann man ſich dieſe Mühe erſparen, und ſie ihrem natürlichen Wachsthume überlaſſen. Sind nun alle Stöke auf oben erwähnte Art von den obern Wurzeln befreiet, ſo ſchneidet man die ſchwächſte Rebe von den beiden ſtehen gebliebe-nen entweder ganz glatt am Stoke weg, oder auf ein Auge zurük. Die ſchönſte wird auf 2 oder 3 Augen zurükgeſchnitten. Bei dieſem Geſchäfte wird man gewahr werden, ob auch einige fehlen. Dieſe müſſen dann mit guten Wurzelreben, oder, noch beſſer, mit Abſenkern aus-gebeſſert werden, damit ja keine Lüken in der Pflanzung entſtehen.

Wenn die jungen Stöke im ersten Jahre gut gewachsen sind, so wird es nöthig seyn, ihnen im zweiten Jahre Stäbe zum Anbinden zu geben. Ist aber der Boden mehr mager, als fett, oder ist der Wachsthum aus andern Gründen nur schwach; oder sind die Stäbe ohne große Kosten nicht zu bekommen, so behandle man sie auch in diesem Punkte, wie im ersten Jahre. Wenn man ihnen aber Stäbe gibt, welches auf jeden Fall das Beste ist, so müssen diese nahe an die jungen Stöke gestekt werden, und zwar so tief und fest, daß sie später, wenn die jungen Reben an dieselben angebunden werden, der Wind nicht umwerfen kann; jedoch so, daß die jungen Wurzeln dadurch nicht beschädiget werden. Um ferner diesen Stäben die gehörige Festigkeit zu geben, muß jeder Stab an den jungen Stok, dem er zur Stüze dienen soll, mit einer kleinen Weide festgebunden werden. Diese Arbeit muß durchaus beendigt seyn, ehevor die Augen im mindesten anzuschwellen anfangen, sonst würde man nicht so vorsichtig damit umgehen können, daß keine Augen abgestoßen würden. Ist dieses geschehen, so muß der ganze Weinberg umgegraben, oder auch gut umgehakt werden. Mit dieser Arbeit muß man sich nach den Gebrauch der Gegend richten. Die Erde soll gut bearbeitet werden. Ob es mit einer Hake, Karst oder Stechschaufel geschieht, ist einerlei. Wo aber noch kein Gebrauch eingeführt ist, würde ich das Umstechen mit einer gewöhnlichen Stechschaufel vorziehen,

demnächst den Karst. Diese Bearbeitung des Bodens bleibt für alle folgenden Jahre das Nämliche, weßwegen auch hinführo keine Erwähnung davon mehr gemacht werden wird. Eine Haupt-Regel ist es, daß man die Bearbeitung des Bodens so oft wiederhole als es nöthig ist, damit der Weinberg stets rein vom Unkraut gehalten werde.

Sobald nun die jungen Reben so hoch gewachsen sind, daß sie der Wind abbrechen kann, so werden sie mit naß gemachten Stroh oder Binsen an die beigestekten Stäbe gebunden. Dieses Anbinden muß so oft wiederholt werden, als die Reben einen frischen Wachsthum gemacht haben, damit sie nie dem Spiele des Windes Preis gegeben werden. Je stärker der Wachsthum, je nothwendiger ist die ofte Wiederholung dieser Arbeit. Sollten die jungen Reben aber höher wachsen, als die Stäbe lang sind, so schneide man sie so oft oben ab, als sie darüber hinaus wachsen. Sollte aber der schon erwähnte Fall eintreten, daß der schwache Wachsthum im zweiten Jahre noch keine Stäbe nöthig gemacht hätte, oder, daß man keine hätte bekommen können, so muß man die Reben, sobald sie 2 bis 3 Schuh hoch gewachsen sind, abschneiden, damit sie der Wind nicht so leicht beschädigen kann. Im Herbste des zweiten Jahres muß man die jungen Weinstöke auf folgende Art bedeken: Sobald zu Ende Octobers oder zu Anfang Novembers die Blätter abgefallen sind, benüze man die

 schön-

schönsten Tage zu dieser Arbeit, wenn die Reben troken sind. Dann macht man einen Schaufelstich tiefen und so breiten Graben, als nöthig ist, die Reben des Stokes hineinzulegen, ohne daß sie sich berühren. Sind alle Reben ordentlich eingelegt, so macht ein Gehülfe den Graben zum Einlegen des zweiten Stokes, und bedekt mit dieser Erde den ersten Stok. Auf diese Art wird fortgefahren bis alle Stöke eingelegt und bedekt sind. Das Bedeken mit Erde ist in unserm Klima durchaus nothwendig.

Man möchte hier gar wohl das Beispiel der vielen unbedekten Weinstöke an den Häusern in Städten u. s. w. entgegen stellen. Allein man bedenke, daß jedes Gewächs, welches an einem Hause oder an einer Mauer steht, einen unvergleichlich wärmern Standort habe, als im Freien; dann daß jene Stöke schon alt und hart sind, denen der Frost nicht mehr so leicht in das innere Mark dringen kann. Nach und nach können die Weinstöke auch die strengsten Winter ausdauern. Weinstöke können am Ende unsern großen Wald- oder Obstbäumen gleichen. Plinius erzählt, daß zu Pepulonium eine Statur des Jupiters, aus einem einzigen Stüke von diesem Holze verfertiget, zu sehen, und an der nach mehrern Jahrhunderten nicht die geringste Spur der Verwesung bemerkbar war; auch sagt er, daß die Tempel der Juno zu Patera, zu Massilia und zu Metapontum auf Säulen von Rebenholz ruheten. Die

Neu-

Neuern wissen, daß die großen Thore der Kathedralkirche zu Ravenna aus Dielen vom Rebenholz gemacht sind, die eine Höhe von 14 Fuß haben.

Eilftes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im dritten Jahre.

Sobald im Frühjahre des dritten Jahres die Erde nicht mehr gefroren, und zur Bearbeiten hinlänglich abgetroknet ist, muß man die im vorigen Herbste bedekten Stöke von der Erde befreien. Diese Arbeit muß, wo möglich, der nämliche Arbeiter verrichten, der die Stöke im Herbste bedekt hat, weil Dieser die Lage der Reben am besten kennt. Man bedient sich dazu einer gewöhnlichen Stechschaufel, und fängt bei den ausgebogenen (liegenden) Enden der Reben an, die Erde wegzuschaffen, zieht dann die Reben sachte nur so weit in die Höhe, als man sie von der Erde befreiet hat, damit durch ein gewaltsames Ausziehen die Reben nicht beschädiget werden. Eben so sehr hat man sich in Acht zu nehmen, daß man sie nicht durch unvorsichtiges Einstechen mit der Schaufel verwunde.

Gleich nach dieser Arbeit sieht man nach, ob sich auch noch einige Thauwurzeln gebildet haben, die, wie im zweiten Jahre, weggeschnitten werden. In der Folge darf man darnach

nicht

nicht mehr umsehen, indem die untern Wurzeln sich so sehr erstärkt haben werden, daß keine Thauwurzeln mehr nachwachsen.

Wenn in der Anlage und fernern Behandlung des Weinstoks keine wesentlichen Fehler vorgegangen sind, so werden viele, wenn nicht alle, im dritten Jahre ihre ersten Früchte zeigen und so weit herangewachsen seyn, daß man bestimmen muß, in welcher Form sie gezogen werden sollen.

Ich verstehe unter Form die verschiedenen Stüzen, derer man sich bedient, dieser rankenden Pflanze eine aufrechte Richtung zu geben. In einigen Gegenden läßt man sie an Bäumen hinaufwachsen; in andern gibt man jedem Stok bald Einen, bald mehrere Pfähle. Dann sind diese von sehr verschiedener Länge u. s. w. Oder man bildet fortlaufende Reihen, durch Querlatten, die man dann Geländer nennt, d. i. ein von Stangen, Pfählen oder Lattenwerk aufgerichtetes Gerüste.

Es ist also nun die Frage: welche von diesen Stüzungs-Formen die beste sey. So wahr es ist, daß Lage und Boden hierin eine große Verschiedenheit erheischen können, so wahr ist es auch, daß man diese örtlichen Eigenthümlichkeiten noch nicht genug erwogen hat, um für jede Gegend die passendste Stüzungs-Form zu wählen.

Eine Hauptsache, die wir schon Seite 397 bei der Eintheilung der Reihen vor der

Pflan-

Pflanzung angeführt haben, ist: sich nach der Wahrscheinlichkeit eines stärkern oder schwächern Wachsthums der Stöke zu richten.

Sehr leicht läßt es sich einsehen, daß Stöke, welche zwischen Felsen und Steinen nur nothdürftig Säfte anziehen, in einer andern Form gezogen werden müssen, als solche, die ihre Wurzeln in einem fetten Boden weit ausbreiten können. Diejenige Form, welche folgenden Erfodernissen am meisten entspricht, ist die beste:

Erstens sollen die Trauben möglichst nahe am Boden sich befinden, weil sie dort durch das Zurükprallen der Sonnenstrahlen früher und besser reifen, als in der Höhe, wo sie dem Luftzuge mehr Preis gegeben sind;

Zweitens soll die Stüzungsform so seyn, daß man die einzelnen Reben bequem daran ausbreiten kann, damit durch ungehinderte Einwirkung der Sonne das Holz sowohl, als die Trauben, besser reifen können, als wenn sie Haufenweise zusammen gebunden werden.

Drittens muß die Stüzform so beschaffen seyn, daß sie die Sonne nicht hindere, die Erde zu bescheinen. Gegen diese, in vielen Rheingegenden unter dem Namen „Kammer-Wingart“ fehlerhafte Stüzform, eifert eine eigene Schrift unter dem Titel: „Der Kopf im Schmelzofen und der Fuß im Eise, oder: Die verkehrte Art des Weinbaues in manchen Gegenden des Rheines —“ von einem Freund

und

und Beobachter des Weinstokes (Herrn Pfarrer Krämer in Klingenmünster im Rheinkreise.)

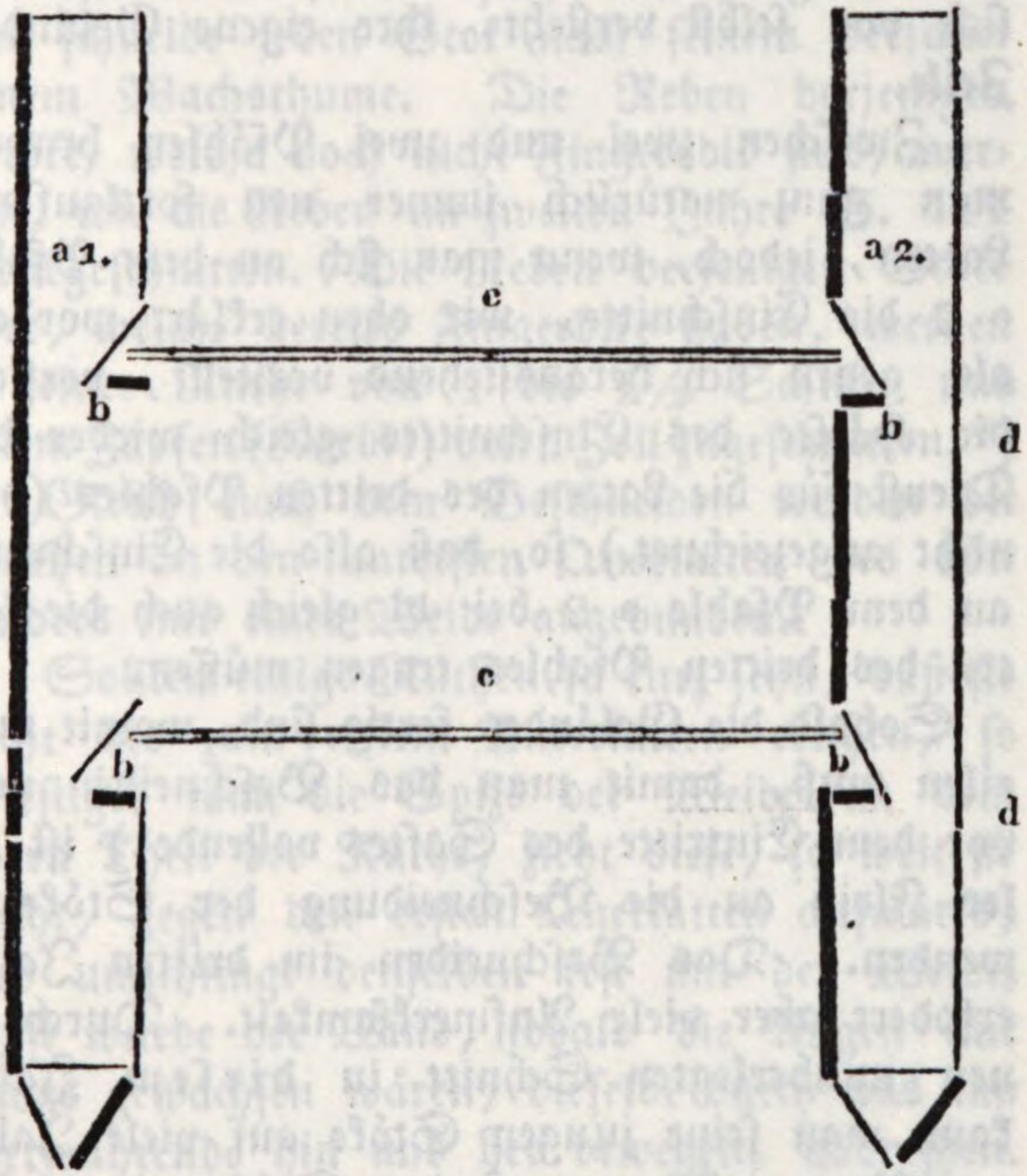
Diese überaus vortrefliche Schrift liegt noch im Manuscripte vor mir, und wird ehestens in der Pustet'schen Buchhandlung in Paßau erscheinen, weshalb ich mich hier darauf beziehe.

Keine von allen mir bekannten Formen erfüllt obige drei Bedingnisse so gut, als die Spalierform.

Diese wird auf folgende Art gebildet:

Es werden in 10 oder 12 Schuh weiter Entfernung starke Pfähle eingeschlagen. Man nimmt zu diesen Pfählen der Dauerhaftigkeit wegen Eichenholz. — Hierauf werden in diese Pfähle so viele Einschnitte gemacht, als man an denselben Queer-Latten anbringen will. (Zwei Queer-Latten darf man für das Allgemeine annehmen.) — Diese Einschnitte macht man bis nicht gar in die Mitte des Pfahls hinein mit einer Säge, und hautet dann mit einem Beile von oben abwärts schräg bis zum Ende des Einschnitts in den Pfahl hinein, wodurch das herausfallende Stük Holz den schrägen Einschnitt hinter sich läßt. In diese Einschnitte werden nun die Queer-Latten, welche aus größern Bäumen gespalten oder geschnitten, oder auch gewöhnliche Stangen seyn können, gelegt, und entweder mit Weiden festgebunden, oder, was noch besser ist, mit Nägeln fest genagelt.

Folgende Figur bezeichnet das Gesagte ganz deutlich:



a 1. und a 2. sind die Pfähle

bbbb — die Einschnitte

cc die Querlatten, wobei man sich nur die Pfähle umgekehrt und die Einschnitte gegen sich heraus — vorstellen muß, welche Versinnlichung man hier nicht wohl bezeichnen konnte.

Die-

Diese Geländer laufen dann in gerader Richtung, wie eine Mauer so lange fort, als die Reihen lang sind, und jede Reihe hat, wie sich von selbst versteht, ihre eigene Geländer-Zeile.

Zwischen zwei und zwei Pfählen braucht man ganz natürlich immer neu fortlaufende Latten, jedoch, wenn man sich an dem Pfahle a 2 die Einschnitte, wie oben erklärt worden, als gegen sich herausstehend vorstellt, versieht die Hälfte des Einschnittes gleich wieder den Dienst für die Latten des dritten Pfahles (hier nicht angezeichnet,) so, daß also die Einschnitte an dem Pfahle a 2 bei dd gleich auch die Latten des dritten Pfahles tragen müssen.

Sobald die Geländer fertig sind, womit man eilen muß, damit man das Beschneiden noch vor dem Eintritte des Saftes vollende,) ist aller Fleiß an die Beschneidung der Stöke zu wenden. Das Beschneiden im dritten Jahre erfodert aber viele Aufmerksamkeit. Durch einen unüberlegten Schnitt in diesem Jahre kann man seine jungen Stöke auf viele Jahre zurüksezen. Man muß den Stöken in diesem ersten Jahre ihrer Tragbarkeit nicht zu viel zumuthen, und ihnen nicht aus Habsucht, um nur gleich recht viele Trauben zu bekommen, viel Holz lassen. Doch schneide man sie auch nicht gar zu scharf. Ein zu scharfes Zurükschneiden wäre zwar an und für sich nicht schädlich, doch bei Stöken im guten Wachsthum ohne Nuzen.

Ich

Ich hoffe, meine Leser in den Stand zu sezen, das rechte Maß durch folgende Angabe zu treffen: Maß untersuche alle junge Stöke, und schneide jeden Stok nach seinem verschiedenem Wachsthume. Die Reben derjenigen Stöke, welche noch nicht Fingersdik sind, werden, wie die Reben im zweiten Jahre S. 411 zurükgeschnitten. Die Reben derjenigen Stöke aber, welche bereits Fingerdike haben, werden zu einer Ruthe von 1 bis 1½ Schuh, und einem Zapfen (Knebel) von 4 Zoll zugeschnitten. *)

Gleich nach dem Beschneiden werden die Ruthen an den untersten Querlatten des Geländers mit einer Weide angebunden.

Sollten einige Ruthen so kurz seyn, daß sie nicht bis zum ersten Queerlatten reichen, so befestiget man die Spize der Weide an dem obern Theil der Ruthe, zieht diese, so weit sie reicht, gegen den ersten Querlatten aufwärts, und umschlingt denselben fest mit der Weide, sonst würde der Wind, sobald die Augen nur etwas gewachsen wären, dieselbe durch das immerwährende hin und her bewegen, abbrechen.

Ist diese Arbeit verrichtet, so wird die Erde zwischen allen Reihen umgestochen. Auch Dieses muß früher, als die Augen auszuwachsen anfangen, geschehen, sonst möchten viele abgestoßen werden, welches, wie man leicht denken kann, sehr schädlich wäre.

So:

---

*) Eine bildliche Vorstellung von Ruthe und Zapfen sieht man Seite 435.

Sobald die aus den Augen der Ruthe und des Zapfens hervorwachsenden jungen Schosse so lang gewachsen sind, daß man sie anbinden kann, muß man sich sehr beeilen, dieses zu thun, indem der Wind, wenn man hier nachläßig ist, großen Schaden anrichten kann. Wenn sie diese Größe zum Anbinden erreicht haben, werden sich auch schon die Blüthen gezeigt haben. Man muß dann alle Stöke durchgehen, und hiebei alle unnüzen Reben, das heißt, solche, die keine Blüthen haben, und auch zum Anschneiden im künftigen Jahre nicht nöthig sind, ausbrechen. Diese Arbeit muß mit vieler Ueberlegung verrichtet werden, damit eben so wenig unnüze Reben stehen bleiben, welche dem Stok seine Kraft entziehen, als daß andere ausgebrochen werden, welche zur Fortbildung des Stokes nöthig sind. Die Regeln, welche die Sommerbehandlung näher angeben, folgen in der Behandlung des zweiten Jahres. Hier genügt Folgendes:

Da jeder Rebe, sey es eine Ruthe oder Zapfen, im künftigen Jahre nicht mehr, als abermals nur Eine Ruthe und Ein Zapfen gelassen werden darf, so ist es hinlänglich, wenn für den ganzen Stok drei der schönsten, sowohl von den aus der Ruthe, als des Zapfens erwachsenen Reben, stehen bleiben. Man wird also hiedurch 6 Ruthen bekommen haben. Nebst diesen 6 Ruthen kann, man auch noch eine oder zwei von denjenigen stehen lassen, die aus dem alten Holze allenfals ausgewachsen wären. Alle übrigen Ruthen aber wer-

werden aus=, das heißt, weggebrochen, jedoch nur, wenn sie keine Früchte haben. Diejenigen aber, welche Früchte haben, werden, ein Auge ober=halb denselben nur eingekürzt (abgebrochen.) Die zum Anschneiden im künftigen Jahre stehen gebliebenen sowohl, als die mit Früchten ver=sehenen, werden wie im zweiten Jahre, mit nassem Stroh oder Binsen angebunden. Die=ses Anbinden muß so oft wiederholt werden, als die Reben länger wachsen, und vom Winde abgebrochen werden könnten. Wären sie aber wohl gar schon ½ Schuh hoch über die oberste Latte des Geländers hinausgewachsen, so müßte man das zu hoch Gewachsene oben in gleicher Länge ganz abschneiden. Die auf solche Art zurükgeschnittenen (stehen gebliebenen) Schosse, treiben bald in den Blattwinkeln neue Neben=Schosse, die man Oberzähne (Afterzähne?) nennt. Diese müssen bei jedem Erscheinen flei=ßig ausgebrochen werden; denn sie sind nur Räuber, und das Nämliche, was man beim Tabak=Geiz nennt.

Die Bodenkultur bleibt immer die Nämliche; nur kann ich nicht unbemerkt lassen, daß man es vorzüglich den jungen Weinbergen nie an fleißiger und guter Bearbeitung des Bodens feh=len lassen darf. Die Bedekung wird vor Winter, wie im zweiten Jahre gelehrt worden, verrichtet.

In diesem dritten Jahre kann vielleicht auch das Bedüngen des Weinberges nothwendig seyn, wenn nämlich der Boden mager, und der Wachs=thum der Stöke schwach ist.

Der

Der Dünger, welcher wohl verweſet ſeyn muß, wird ausgebreitet und mög=lichſt tief untergearbeitet. Den Dünger an je=dem Stoke in eine tiefe Grube zu werfen, wie es an einigen Orten geſchieht, iſt als ſehr un=überlegt zu verwerfen. Denn man kann doch leicht denken, daß ſich die Wurzeln nicht an Ei=ner Stelle beiſammen befinden, ſondern ſich überall verbreiten. Man darf deßwegen unbe=ſorgt ſeyn, wenn man den Dünger auch nicht zu den Wurzeln der Reben bringen kann. Das Waſſer, welches durch den Regen bis zu den Wurzeln dringt, führt ihnen ſchon die beſten düngenden Theile zu.

Zwölftes Kapitel.

Behandlung der Reben im vierten Jahre.

Wie man die Reben im vierten Jahre be=handelt, muß man ſie in der Folge alle Jahre behandeln. Die hier folgenden Regeln zur Be=handlung im vierten Jahre, gelten alſo zugleich auch für alle folgenden Jahre. Denn wir ha=ben es jezt ſchon mit erwachſenen Weinſtö=ken zu thun.

Es iſt in dieſem vierten Jahre und in allen folgenden in Rükſicht der Handgriffe und Ver=richtungen des Aufdekens und Ausnehmens aus der Erde im Frühjahre, dann der Bearbei=tung des Bodens während des Sommers; der Bedüngung im Herbſte und des Wiederzudekens vor dem Winter gar kein Unterſchied von der vorgeſchriebenen Behandlung im dritten

Jahre. Nur im Betref des Beschneidens wird jezt schon mehr vernünftiges Nachdenken erfodert.

Obschon der Weingärtner sich eben so wenig, als der Baumgärtner an steife Regeln binden kann und darf, so wird man sich doch in der Hauptsache stets an folgende fünf Grundregeln halten.

Erste Regel:

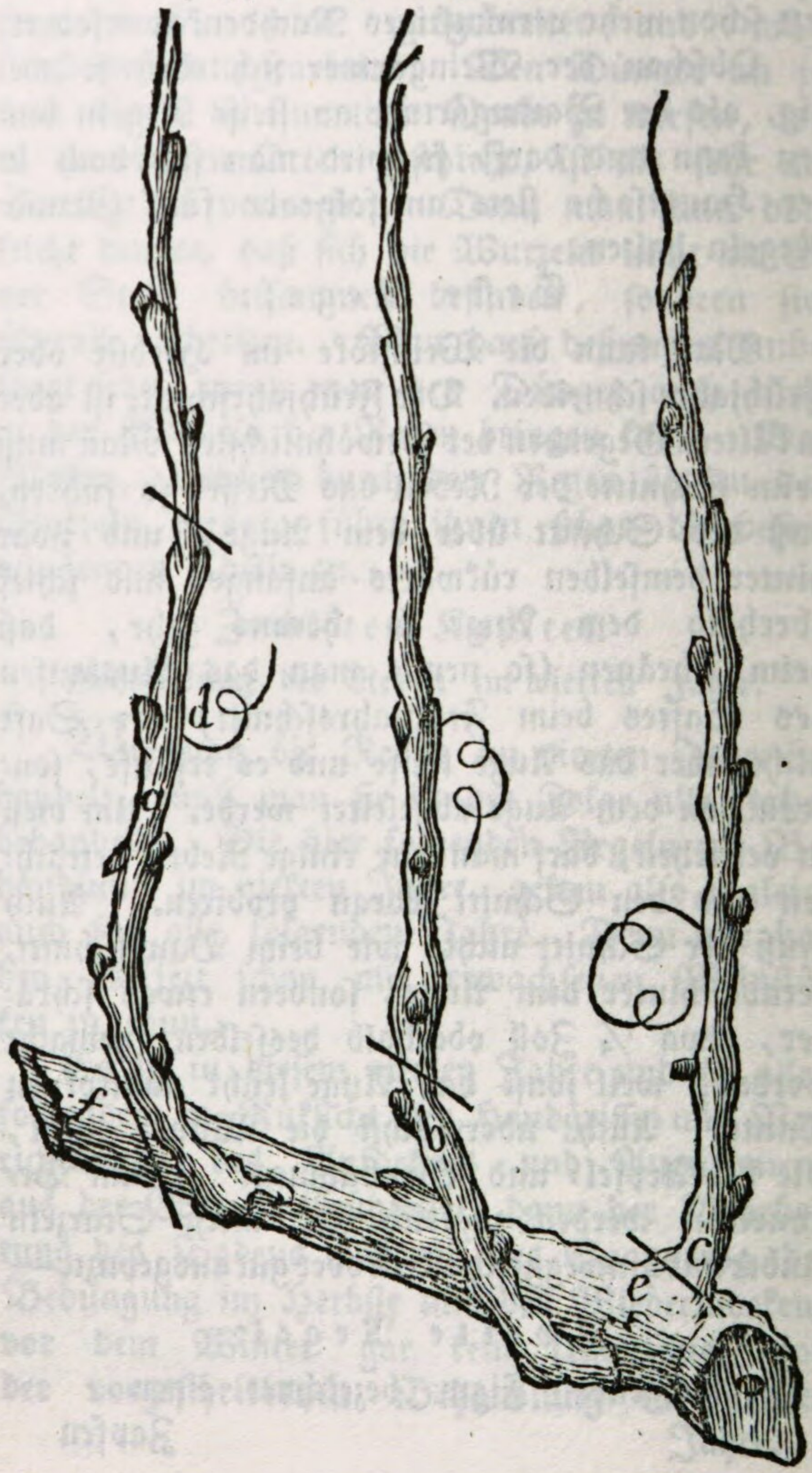
Man kann die Weinstöke im Herbste oder Frühjahre schneiden. Der Frühjahrschnitt ist aber in kältern Gegenden der Gewöhnlichste. Man muß beim Schnitte der Reben das Messer so führen, daß der Schnitt über dem Auge, und zwar hinter demselben rükwärts anfange, und schief oberhalb dem Auge so heraus gehe, daß beim Thränen (so nennt man das Auslaufen des Saftes beim Frühjahrsschnitt) der Saft nicht über das Auge laufe und es ersäufe, sondern von dem Auge abgeleitet werde. Um dieß zu verstehen, darf man nur einige Reben betrachten und den Schnitt daran probiren. Auch muß der Schnitt nicht, wie beim Baumschnitt, gerade hinter dem Auge, sondern etwas schräger, etwa ¼ Zoll oberhalb desselben, gemacht werden; weil sonst das Auge leicht austroknen könnte. Auch überwächst die Wunde nicht, wie bei Aepfel- und Birnbäumen. Beim Beschneiden werden zugleich alle alten Sturzeln sauber mit hinweggeschnitten oder gut ausgepuzt. —

Zweite Regel:

Folgende Figur bezeichnet einen

Zapfen

Zapfen vom vorigen Jahre.



An einem vorjährigen Zapfen oder Schneidruthe darf beim abermaligem Schnitte wieder nur Eine Schneidruthe von 1 bis 2 Schuh Länge, und Ein Zapfen von 2 bis 4 Zoll Länge angeschnitten werden; alle übrigen Reben oder sonstigen dürren Sturzen müssen glatt am grünen Holze weggeschnitten werden. Diese Regel ist sehr wichtig und mit sehr seltenen Ausnahmen allgemein anwendbar.

Man denke sich nun vorstehenden Zapfen (wie sich von selbst versteht,) rechts an den Stok angewachsen, und sehe dann auf die an diesem Zapfen im vorigen Jahre hervorgewachsenen 3 Reben a b c nach ihrer ganzen Länge.

Wir sollen nunmehr an diesen Reben zur künftigen Fortbildung des Stokes abermal nur wieder eine Schneidruthe und einen Zapfen anschneiden.

Man sehe daher vor Allem, welche unter den dreien Reben am besten zu einer Schneid-Ruthe, und welche — zu einem Zapfen tauge. (Denn alle übrigen, und wären auch mehr vorhanden, müssen nach obiger Regel, weg.)

Wären alle drei Reben von gleicher Brauchbarkeit für diesen Zwek, so würden die zwei untersten, und zwar die mittlere b zur Schneid-Ruthe und die unterste c zum Zapfen gewählt werden müssen, weil man immer so viel möglich die untersten Reben zu Zapfen und Schneideruthe nehmen muß, damit man allen nakenden Wuchs der Stöke vermeide.

Allein da hier der Fall ist, daß die unterste Ruthe und die mittlere gar zu nahe beisammen herausgewachsen sind, und also die Ruthe c blos aus diesem Grunde (oder wäre es auch ein anderer,) sich zum Zapfen nicht schikt, wird sie glatt am alten Holze zwischen c c weggeschnitten, und die mittlere Ruthe b zum Zapfen, dann aber die obere Ruthe a zur Schneidruthe gewählt, das alte Holz aber bei dem Queerstrich f weggeschnitten.

Denn so wie die mit Ruthen und Zapfen versehenen Reben in einer regelmäßigen Ordnung von einander abstehen müssen, eben so muß man dahin sehen, daß beide, die Ruthe wie der Zapfen, einen schiklichen Plaz einnehmen, und nicht zu nahe und nicht zu weit von einander entfernt stehen.

Eben so müssen alle Gabeln, worunter man die kleinen Ränkchen d versteht, mit denen sich die Reben an den nahen Gegenständen anklammern, wie hier an der Rebe d eine abgebildet ist, weggeschnitten werden. Diese sind von verschiedener Form, wie bei den übrigen zwei Reben zu sehen ist.

Dieses sorgsame Wegschneiden aller unnüzer und todter Theile ist nicht nur zum freudigern Fortwachsen der übrigen nothwendig, sondern es gibt auch dem Weinstoke selbst ein besseres Ansehen, woraus der Fleiß des Weingärtners zu ersehen ist.

Dadurch erhält also der vorige Zapfen folgende Figur:

a ist die Schneidruthe,
b der Zapfen und
c das alte Holz zwischen Schneidruthe und Zapfen.

 In

In folgender Figur zeigt sich ein im vorigen Jahre

fehlerhaft beschnittener Weinstok.

Es

Es ist gefehlt worden

Erstens: daß diese Rebe schon vor zwei Jahren von unten her zu nakt (zu lang) geschnitten worden ist;

Zweitens: daß im vorigen Jahre oberhalb a und b zwei Reben gleich lang, mithin nicht eine als Zapfen und die andere als Schneidruthe, (wie die Figur Seite 435 vorstellt) geschnitten worden, dadurch dann die Rebe sich in ein so unordentlich zusammengedrängtes Gebüschl verunstaltet haben. Denn bei regelmäßigem Schnitte hätte beiläufig die Figur wie Seite 432 entstehen müssen.

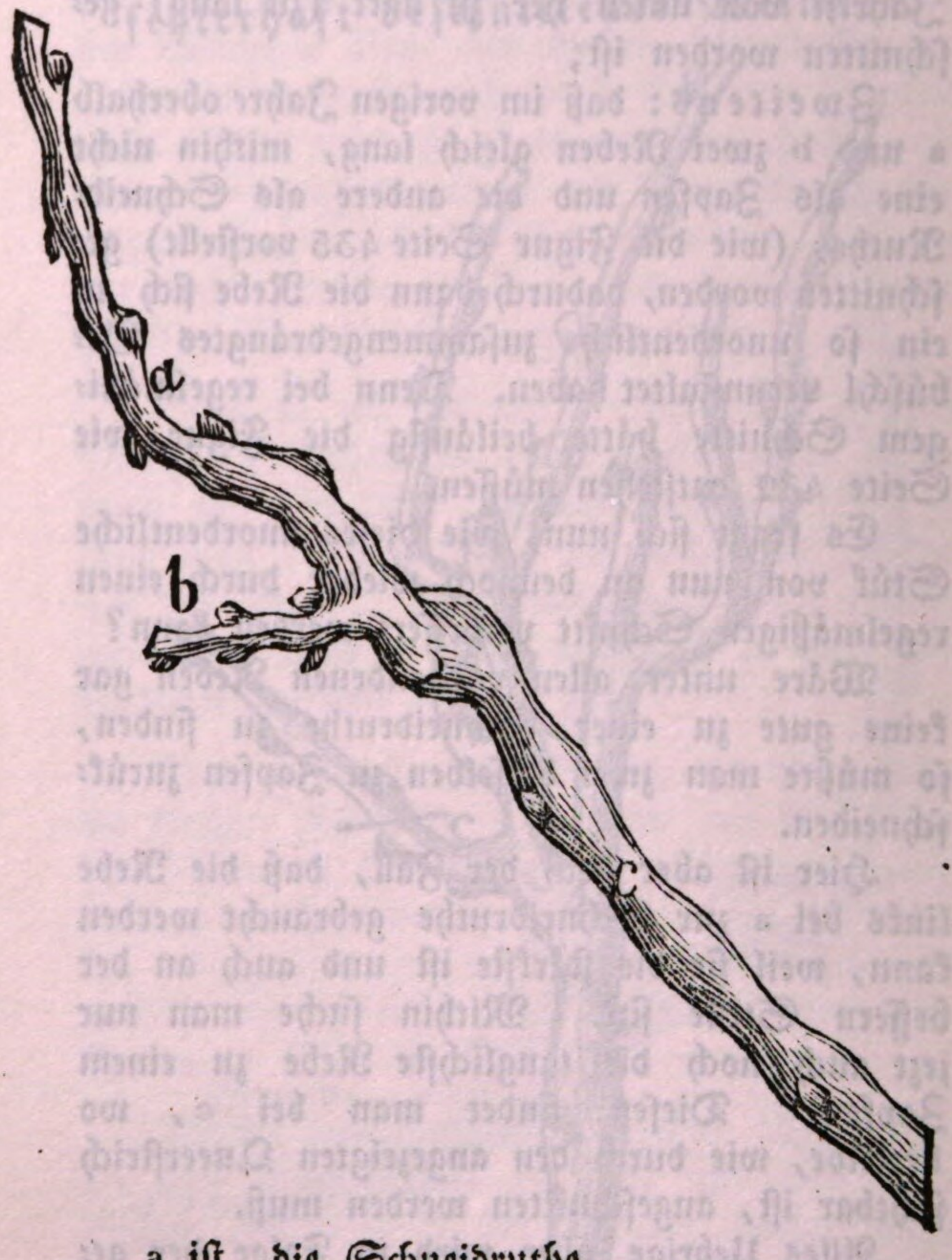
Es fragt sich nun, wie dieses unordentliche Stük von nun an dennoch wieder durch einen regelmäßigen Schnitt verbessert werden kann?

Wäre unter allen vorhandenen Reben gar keine gute zu einer Schneidruthe zu finden, so müßte man zwei derselben zu Zapfen zurükschneiden.

Hier ist aber doch der Fall, daß die Rebe links bei a zur Schneidruthe gebraucht werden kann, weil sie die stärkste ist und auch an der bessern Stelle sizt. Mithin suche man nur jezt auch noch die tauglichste Rebe zu einem Zapfen. Diesen findet man bei c, wo derselbe, wie durch den angezeigten Queerstrich sichtbar ist, angeschnitten werden muß.

Alles Uebrige aber wird zu Folge der gegebenen Regeln an den angezeichneten Stellen bei a und b weggeschnitten.

Aus der vorgehenden entsteht sodann folgende Figur:



a ist die Schneidruthe
b — der Zapfen
c leider! der durch den schon vor zwei Jahren gemachten fehlerhaften Schnitt entstandene

den zu lang-nakte Schenkel, den man auf Einmal nicht verbessern konnte, weßhalb man in den folgenden Jahren durch Nachziehen von jungem Holze auf regelmäßige Schenkel mit Ruthe und Zapfen trachten muß. Folglich muß an solchen fehlerhaften Stöken das unten nachwachsende junge Holz vorzüglich geschont werden.

Anfänger sehen also aus den bisherigen Beispielen dieser zweiten Regel, daß man nicht auf Einmal mit seinen Reben in die Höhe trachten darf, sondern alle Frühjahre den vorjährigen Schuß wieder bis auf oben genanntes Maas zurükschneiden müsse.

Sollte das Holz an einem alten Stoke erfroren oder sonst verdorben seyn, so daß man gar keine Ruthen anschneiden kann, so muß man doch dieser Regel getreu bleiben, und an jeder vorjährigen Ruthe oder Zapfen nur zwei Zapfen anschneiden. Bei diesen Stöken muß vorzüglich folgende Regel befolgt werden:

Dritte Regel:

Bei allen Weinstöken überhaupt, vorzüglich aber bei denjenigen, deren altes Holz nicht sehr gesund ist, vom Froste gelitten hat, oder die früher regellos beschnitten worden sind, muß man stets dahin trachten, von unten junges Holz zu erziehen, welches nach und nach an die Stelle des alten, abgängigen treten kann. Zum Glük ist der Weinstok von Natur geneigt, immer junges Holz, oft überflüssig, und bei

guter

guter Behandlung gewiß hinlänglich, nachzutreiben. Man folge also stets diesem Winke ier Natur!

Vierte Regel:

Je stärker und üppiger der Wachsthum des Weinstoks ist, je mehr Holz darf ihm behalten (angeschnitten) werden. Seltene Fälle ausgenommen, darf eine Schneidruthe nie länger, als 2½ Schuh lang, seyn. 1½ Schuh Länge ist die beßte für gewöhnlich wachsende Weinstöke. Nach dem geringern Wachsthum muß man daher von 2½ Schuh bis zu 6 Zol herunter gehen.

Auch die Zapfen werden nach obigem Verhältniß des Wachsthums geschnitten.

Daß die Schneidruthe immer oben, und der Zapfen unten an der Rebe angeschnitten werden muß, versteht sich von selbst. Viele Weingärtner machen es sich zur Regel, daß sie nie die oberste Ruthe (Schnabelruthe) zur Schneidruthe wählen. Man kann dieser Regel folgen, wenn nach der obersten eine eben so schöne vorhanden ist; wenn dieß aber nicht der Fall ist, so darf man ohne Nachtheil die oberste wählen. Denn die gesundeste und stärkste Ruthe muß man zur Schneidruthe nehmen.

Fünfte Regel.

Alle hier gegebenen Regeln über den Schnitt gelten auch für den Weinstok an Häu-

sern

sern und Mauern. Da aber ein erwachsener Weinstok, sowohl in Weingärten, als besonders an Häusern und Mauern, sich nach und nach sehr ausbreitet, und dann in seiner ganzen Ausbreitung gar viele Zapfen und Schneid-Ruthen bis obenauf haben kann: so muß man stets dahin sehen, daß der ganze Raum, in welchen sich der Stok ausbreitet, in alle 4 bis 6 Zoll weiter Entfernung mit Ruthen und Zapfen versehen werde.

Vorstehende Beschneidungs-Regeln machen den wichtigsten Theil des Weinbaues aus. Die richtigen Anwendungen derselben verdrängen schon von selbst alle unnatürlichen und zwekwidrigen Formen, welche aus Unwissenheit entstehen, oder aus Bequemlichkeit, die es den Weinbauern macht, dem gewohnten Gange des Schlendrians zu folgen, ohne mit den täglichen Erfahrungen das vernünftige Nachdenken zu vereinen: so war es — so ist es — kann es auch noch besser gemacht werden? Sollen aber obige Beschneidungs-Regeln ihre eigenthümliche Vortheile gewähren, so müssen sie mit einer sorgfältigen Sommerbehandlung in Verbindung gesezt werden.

Es ist zwar das wesentlichste darüber schon Seite 428 gesagt worden; ihrer Wichtigkeit halber will ich sie aber nochmals in ihrer Folge zusammen stellen.

Erste

Erste Regel:

Man breche alle unnüze, neue Reben, das heißt solche, die man weder des Holzes, noch der Früchte wegen braucht, im ersten Frühjahre, sobald sich die Blüthen gezeigt haben, sorgfältig aus.

Es ist leicht einzusehen, wie wichtig dieses Ausbrechen ist. Ein unnüzer Trieb erfodert eben so viele Nahrungs-Theile, als ein (zur künftigen Fortbildung des Stokes) nüzlicher und nothwendiger. Durch das zwekmäßige Ausbrechen der unnüzen nun, können die aus den Wurzeln aufsteigenden Nahrungstheile dem nuzbaren Holze zum bessern Wachsthume dienen, so wie auch zur Größe und Güte der Früchte beitragen. Ausser diesem vermehrten Saftzusluße, können auch die nothwendigen Reben geräumiger neben einander angebunden werden, wodurch Holz und Früchte besser reifen können, als wenn sie der Menge wegen haufenweise zusammengebunden werden müssen. Endlich erspart man sich die Arbeit, welche die unnüzen durch das wiederholte Anbinden im Sommer hindurch erfodern würden, so wie bei der zukünftigen Beschneidung dem Stoke die Verwundung.

Zweite Regel:

Alle Oberzähne müssen nach folgender Berüksichtigung sorgfältig ausgebrochen werden:

Jungen Stöken, so wie auch alten, die keinen starken Wachsthum haben, oder solchen, welche wegen der Eigenheit der Art nur schwache Reben treiben, müssen die Oberzähne gleich in der ersten Zeit des Sommers ausgebrochen werden, den stark treibenden Stöken aber ein wenig später, sonst kommt das Auge, woraus erst im künftigen Jahre eine Ruthe erwachsen sollte, noch in diesem Jahre zum Wachsthum, welches schädlich ist, weil dieses für

ver-

verloren zu achten wäre und erst ein neues sich wieder ausbilden müßte, welches doch wegen kürzerer Bildungszeit nie die Kraft des erstern bekäme.

Nie muß man aber mit dem Ausbrechen der Oberzähne so lange warten, bis dieselben holzig werden, und sich mit dem Daumen nicht mehr wegdrüken lassen.

Dritte Regel:

Alle Reben müssen, wenn sie 3 bis 4 Schuh (je nachdem man Raum zum Anbinden hat) lang sind, oben abgeschnitten werden.

Die Zeit zu diesem Abschneiden richtet sich nach dem stärkern oder schwächern Wachsthume der Stöke. Die schwach wachsenden werden Ende July, die gewöhnlich wachsenden Anfangs, — und die stark wachsenden Ende Augusts abgeschnitten oder abgebrochen.

Durch diese Hemmung des zu hohen Wachsthums wächst die Rebe besser in die Dike. Wenn man aber nach diesem Abschneiden in der Höhe bemerkt, daß die bei den Oberzähnen schon erwähnten Augen dadurch auszutreiben anfangen, so ist es ein Beweis, daß es zu frühe geschehen ist. Es muß sich daher ein Jeder aus der Erfahrung die Kenntniß verschaffen: es den Stöken an ihrem Wachsthume anzusehen, ob die Reben schon abgeschnitten werden dürfen, oder nicht. — Schriftlich kann man diese Kennzeichen nicht bezeichnen; deste leichter sind sie aber aus dem Wachsthum der Reben zu erkennen. Besser ist es immer etwas später —, als zu frühe. Schlendrianisten geben sich mit allem Diesem nicht ab, sondern sezen die Zeit um Jakobi (25. Juli) fest.

Vierte Regel:

Die jungen Schosse müssen im Sommer so oft angebunden werden, als es nöthig ist, — welches man leicht durch das Herabhängen derselben von weitem erkennen kann. Die-

Dieses Anbinden ist schon deßwegen nöthig, weil man im Unterlassungsfalle sich um viele Früchte bringen würde. Noch nothwendiger wird es dadurch, weil nach der ersten Regel alle unnöthigen Schosse ausgebrochen sind, und man deswegen nicht mehr Ruthen hat, als man zum Anschneiden braucht, die daher um so sorgfältiger vor Beschädigung und Verlust verwahrt werden müssen. Zu Diesem kommt noch der wichtige Umstand, daß durch dieses regelmäßige Anbinden die Sonne ungehindert zwischen die Reihen scheinen kann, wodurch die Reifung der Trauben sowohl, als des Holzes, befördert wird.

Fünfte Regel:

Um das Reifen der Trauben zu befördern, muß man im Herbste, sobald die Traubenbeeren ausgewachsen sind, und die Früchte zu reifen anfangen, die überflüssigen Blätter wegnehmen, welches man „Auslauben“ heißt. Man verrichtet das Auslauben so, daß jede Traube, wo möglich, noch von einem Blatte bedekt bleibe.

Sind die Trauben durch zu viele Blätter bedekt, so kann die Sonne nicht gehörig einwirken. Sind sie aber ganz ohne Blätter der Sonne ausgesezt, so ist es noch schädlicher. Hierüber folgende Thatsache: — Ein Beobachter des Weinstoks hatte von einigen Stöken gar keine Blätter genommen, einige andere nach der gewöhnlichen Art abgelaubt, noch andere aber ganz entblättert. Der Erfolg war: die Trauben an den gar nicht abgelaubten Stöken reiften zwar, doch nicht so gut, als die regelmäßig abgelaubten; die Trauben an den entblätterten Stöken aber blieben ganz hart und unbrauchbar, so daß sie des Abschneidens nicht werth waren.*)

---

*) Hales hat über die Wichtigkeit der Blätter die schönsten Versuche gemacht, wodurch er bewies, wie groß die Verschiedenheit des Einsaugens sey, wenn Zweige mit Früchten und Blättern, oder ohne dieselben ins Wasser gebracht wurden. Sobald die Blätter fehlten, war die Menge des eingesogenen Wassers ungleich geringer, als wenn die Blätter noch am Zweige waren. S. dessen Statik der Gewächse S. 57. Erfahr. 30.

Zwölftes Kapitel.

Werndls Haus.

Als ich den Knecht Werndl auf den Huberbauern-Hof eingeführt, ihn aber im Gang der Geschichte wieder verlassen mußte, habe ich meinen Lesern versprochen, sie später nochmal in Werndls Haus zu führen.

Ich wüßte nun hiezu keine bessere Gelegenheit, als eben jezt, wo wir bei ihm alle Lichtendorfer versammelt finden — im Jubel einer gastlichen Hochzeitsfeier! Ja, Werndl, der mit der ehmaligen Huberbäuerin selbst keine Kinder mehr erzeugte, heirathet heute seine Stieftochter aus. Es ist nun noch ein Sohn vorhanden, der einst den prächtig hergerichteten Hof bekommen wird.

Simon Strüf ist Ehrenvater bei der Hochzeit. Karl Moll tummelt waker die nachbarlichen Bäuerinnen herum. Laßt uns näher hinzu treten! — Seht hier die verständigen und reichen Lichtendorfer versammelt! — Man sieht es ihnen an, daß sie unter einander wie Brüder friedlich — und seelenvergnügt im Gefühle ihres innern und äussern Glükes leben.

Doch, welche Merkwürdigkeit! Die Leute sind nicht gekleidet wie in andern Dörfern; kein Gold, keine Seide, kein Flitter — aber tausendmal ehrbarere, reinlichere, einfachere, selbstgemachte Bauerntracht macht ihren Staat. — Dieß, und die Kraft und Gesundheit, die Allen

len aus den Augen lacht, läßt noch verlangender, als die Schönheit ihrer Häuser, wünschen, daß doch ihnen alle Bauern im Lande gleichen möchten! Wo der Bauer sich in Goldborten und Seide kleidet, und die Tracht seiner Ahnen und Eltern verläßt, da müssen die nachwachsenden Kinder nach Perlen und Diamanten ringen, oder in der Erbsünde der elterlichen Hoffarth wieder zum Zwillch-Kittel zurükgestraft werden; denn ein Stillestand hat in dem moralischen Weltgange so wenig, als in der äussern Natur des ganzen Treibrades Statt. Wer diesem Treibrade frevelnd in die Speichen greift, den zermalmt es!

Doch, wo sind denn die Brautleute? Ha, dort — ! seht dort das holde Mädchen an der Seite des reichsten Jünglings aus einem andern Dorfe. Er hätte reichere Mädchen bekommen können; aber er wählte eine Lichtendorferin, obwohl diese — Tochter des ehmaligen Huberbauern, der auch nicht anders, als nach Hans Schlendrians Manier zu wirthschaften wußte, noch keine der reichsten war, da Werndl, der bei Simon Strüf in der Lehre war, sie blos ächt Lichtendorferisch noch gebildet hatte. Aber das wollte auch viel sagen, da in Lichtendorf die Mädchen gegen alle andere ausnehmend geschikt und wirthlich erzogen wurden, und eine so reinliche, nette und saubere Haushaltung in Tisch und Leinen zu führen wußten, wie die honettesten Bürgersfrauen in der Stadt. Von strenger Feld- und Garten-

Arbeit

Arbeit waren sie zwar auch braun und von der Sonne gebrannt; aber sie waren nie in schmuzigen, wie Pakleinwand groben, und oft noch dazu zerrissenen Hemden und Röken zu sehen, wie andere Bauernmädchen, die darin die ganze Woche ekelhaft herumarbeiten und am Sonntage dann ihren seidenen Flitter darüber deken.

* * *

Und der Tag neigte sich zu Ende. — In das Gewirr' der Freude schmetterte die Trompette und Alles horchte . . .

Da trat ehrsam und gravitätisch hervor — der possirliche Hochzeitsprokurator. Spruchreich, mit würzhafter Laune, mischte er fröhlichen Scherz unter sinnigen Ernst und sprach weise Lehren dem Brautpaare und feierlichen Dank den Hochzeitsgästen. — Und als er Jedem Derselben einzeln, nach Brauch und Sitte des Ortes, sein Vivat ausrief, und er nun an den Namen „Simon Strüf“ kam, und ihn dem jungen Bräutigame zum Vorbild aufstellte, da ergriff Begeisterung und Freude die ganze Versammlung. Denn nun dachte Jeder an das Alles, was dieser Simon Strüf für die Wohlfahrt des Dorfes gethan und gelehret. Jeder erkannte in ihm den Urheber des allgemeinen Glüks, und der herzlichste Segens-Ruf erscholl dem Edlen aus Aller Munde.

Der gute Simon saß da, verlegen und beschämt, und doch froh gerührt über die schönen Gefühle seiner Nachbarn. Da trat vor

ihn

ihn hin der junge Bräutigam mit der schönen Braut, und gelobte in Begeisterung: ein Beispiel zu seyn den Nachbarn seines Dorfes in neuer Kultur und Veredlung eben so, wie Simon Strüf es war für seine Nachbarn. Und jedermänniglich jauchzte dem jungen Manne rauschenden Beifall und lobte so schöne Gelübde. Damit endete der Hochzeit edelste Feyer und froh verließ man des Brautvaters Werndl's glükliches Haus.

Und damit verlassen auch wir die Geschichte Simons und der verständigen Lichtendorfer. Ob wir nach Jahren nicht nochmal bei ihnen nachsehen, weiß ich wohl selbst noch nicht.

Ende des dritten Theils.

Kurze Nachricht

über

Frauendorf

und

die dort angelegten Gärten und Baumschulen

vom

Verfasser des Simon Strüf.

Würde es in Zukunft, wenn ein möglichst vollständiges, systematisches, oder nur blos ein genau beschreibendes Verzeichnifs von Obst-Sorten vorhanden ist, einer Baumschule zu verzeihen seyn, wenn sie ihre Sorten nicht nach einem solchen System benennen wollte? Würde sie von Kennern, von Dilettanten Abnahme finden?

Diel.

Geographische
Nachweisung
von
Frauendorf.

Da, wo Baierns gewerbsamer Donau-Strom, im majestätisch ruhigem Gange, vor dem Angesichte der lieblichen Stadt Vilshofen die Vils in seine Arme nimmt, und mit sich fort in des Ozeans unermeßliche Gewässer und Tiefen führt, erhebt jenseits ein stolzer, rauher Bergwald sich. Bart und Augenbraunen von Thannenwäldern gegen die kalte Donau spreitend, bürgt er hinter sich das Dörflein Frauendorf, von Vilshofen ein kleines Stündchen waldeinwärts. —

Frauendorf, von der Natur mit seltner Gunst und Laune gestaltet, liegt auf einer wellenartigen Kugel, mit einer, nach allen Seiten hin heitern, schönen und offnen Aussicht über Thäler und Hügel, Wiesen und Bäche, Waldungen und Fruchtfelder, alles in ein buntes lebhaftes Gemisch übereinander gekugelt.

Frauendorfs Bestimmung.

Dieses Frauendorf nun wählte ich zu der praktischen Werkstätte meiner aktiven Einwirkung auf die Oekonomie-Verbesserung gemeiner Bauernhöfe.

Zu dem Ende habe ich daselbst zwei ganz gewöhnliche Bauernhöfe angekauft, und als solche nicht blos zu Musterwirthschaften in Bestimmung gelegt, sondern auch als eigentliche aktive Oekonomie-Verbesserungsanstalt fundirt.

Feldbau und übriger Oekonomie-Betrieb.

Hier wird Simon Strüfs Lehre praktisch ausgeübt, sofort Alles auf das Verhältniß eines gemeinen, aber verständigen Bauers reduzirt.

Industrie-Garten, Glashaus und Saamenhandlung.

Zu Erziehung und Abgabe aller Arten von Sämereien, Pflanzen, Zwiebeln, Wurzeln und Knollen sowohl zum Feld-, Gemüs und Futterkräuter-, als Garten-Bau ꝛc. ꝛc. ist ein auserlesener Industrie-Garten angelegt und mit einem neu erbauten Glashause unterstüzt, so, daß Liebbaber auch mit mannigfaltigen Orangerie- und Gewächshaus-Pflanzen bedient werden können.

Obwohl ich diese Hilfsquelle hauptsächlich nur einer ökonomischen Tendenz öffnete, beantrage ich damit doch zugleich auch für Gartenliebhaber ꝛc. perenirende Verzierungspflanzen, Sträucher ins freie Land und mehr verschiedene

dene andere Gartenpflanzen und Blumen. Eine bestehende öffentliche Gesellschaft unter dem Namen: praktische Gartenbau-Gesellschaft in Frauendorf, ist mir dazu behilflich. Ihr Zwek ist: allgemeinen Sinn für Gärtnerei und Verschönerung des vaterländischen Bodens zu wekken, und aus dem Schoose der Erde neue Quellen des Wohlstandes für die Nation zu eröffnen.

Obst-Baum-Schule.

Was ich für die Obstkutlur in Baiern bereits mit dem Worte bewirkt habe, will ich noch mehr mit der Sache selbst unterstüzen.

Frauendorfs Boden und Lage ist vor hundert Baumschulen geschikt, die besten jungen Bäume zu erziehen Ich habe zu dem Ende eine ungeheure Baumschule auf ein sehr mittelmäßiges Erdreich in einer Lage angelegt, wo die Stämmchen durch die über sie aus Süd, Ost, West und Nord herrollenden verderblichen Winde abgehärtet werden, und sodann gewiß in jedem Boden und Klima vortreflich gedeihen.

Bäume für rauhe Gebirgs-Gegenden.

Viele Obstfreunde in rauhen Gebirgs-Gegenden klagten mir in häufigen Zuschriften, daß bei ihnen gar kein Obstbaum gedeihen und reifen wolle. Diese wollen sich künftig nur um Bäume an mich wenden. Ich habe Wildlinge aus ausgebauten Kernen von großen, gesunden, in den rauhesten Gegenden anfgewachsenen Wild-Obst-Bäumen bis zur Kronhöhe wachsen las-

sen

sen. Diese dauerhaften Hochstämme veredelte ich dann mit Obstarten, die gewiß in allen Klimaten und Lagen jährlich zur Reife kommen.

Zentralpunkt für alle Obst-Geschlechter.

In Baiern mangelt ein Zentralpunkt aller Geschlechter und Arten von Obst.

Liebhaber die gewiße Arten haben wollen, müssen sich an berühmte Baumschulen ins Ausland wenden. Ich selbst habe darum hohe Summen ins Ausland geschikt, nicht, weil manche Art, die ich verschrieb, noch gar nicht in Baiern war, sondern weil ich nicht wußte, wo sie gesucht und gefunden werden könnte.

Diesem Mangel abzuhelfen, bin ich unabläßig bemüht, alle nur immer bekannte Arten aus dem Aus- und Inlande nach Frauendorf zu sammeln, und kann die Wünsche und Aufträge der Obstliebhaber je länger je mehr damit befriedigen.

Pomologische Synonimie.

Dann habe ich einem noch größern Uebel zu steuern veranstaltet. Bekanntlich sind unsere verdienstvollen Pomologen über verschiedene Namen der Arten noch nicht einig, und wenn auch das nicht wäre, so hat oft eine und die nämliche Art drei und vier verschiedene Provinzial-Namen. Wie es mir selbst ging, so geht es Vielen. Man verschreibt sich einen fremden Namen, und bekommt weiter nichts, als dieselbe Art, die man ohnehin bereits im Garten hat.

Schon

Schon bei der ersten Auflage des Simon Strüf ließ ich dem zweiten Theile ein Verzeichniß der Obstarten beidruken, welche ich damals aus verschiedenen berühmten Baumschulen gesammelt hatte, wobei ich mich blos auf die Namen der Kataloge verließ.

Da ich aber in der Länge der Zeit an Vermehrung meiner Sammlung sowohl, als an Erfahrung reicher geworden bin, habe ich gefunden, daß die Aechtheit der Arten aus jeder Baumschule sich immer erst an einem wissenschaftlichen Systeme erproben müsse, wenn nicht mögliche Mißgriffe einschleichen, und falsche Benennungen sich in ewigen Kreisen drehen sollen.

Dieser wissenschaftlichen Kontrolle und Erprobung legte ich Diel's systematische Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kern-Obstsorten (21 Hefte von 1799 bis 1819) unter, weil dieses System bereits allgemeine Giltigkeit erhalten hat, und ein solches nur allein im Stande ist, Einheit in die Nomenclatur zu bringen.

Als Linee (schreibt Liegel*) »das Sexual-System mit der individuellen Charakteristik der Pflanzen aufstellte, und ganz Europa es allgemein annahm, da gab es Botaniker, und diese Wissenschaft erstieg jene Höhe, auf der wir sie erbliken.«

»Als

---

*) in seiner »Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaum-Anlagen besezt werden sollen. Salzburg bei Duyle. 1822.

»Als ganz Frankreich und Deutschland den Katalog der Carthäuser anerkannte, da war nur jede (Obst-) Frucht unter einem Namen bekannnt. Durch die französische Revolution ging die Carthause, und mit ihr die Einheit der Pomologie zu Grunde.

»Aug. Friedr. Adr. Diel, herzoglich-nassauischer Geheim-Rath, Doktor der Medizin und Brunnenarzt zu Ems nahm es auf sich, die ächten Sorten des Quintinye und Dühamel wieder aufzufinden, und diese mit sehr vielen deutsche Sorten zu bereichern. — Dadurch hat sich derselbe so viel Ansehen erworben, daß bereits nicht nur allein pomologisch-wissenschaftliche Liebhaber, sondern die besten Baumschulen ausschließlich in ihren Pflanzungen seine beschriebene Sorten aufnehmen.«

Ich lege demnach den Freunden der edlen Obstbaumzucht hiemit meine neugeordnete Sammlung sämmtlicher, von dem großen Diel systematisch beschriebener und geordneter Kern-Obstarten vor. Die sämmtlichen Steinobstarten ꝛc. werde ich auf gleiche Weise später liefern.

Es ist meine Absicht, in Frauendorf von jeder Gattung und Art wenigstens Ein Stük als Standbaum erwachsen zu lassen, und dieses theils deswegen, um fernere Bemerkungen über die besondere Eigenschaft jeder Art machen zu können, theils auch einen Hauptsammelplaz zu errichten, wo Liebhaber vom jeder in Deutschland vorhandenen Obstart, wenn ich sie auch nicht in der Baumschule stammweise vermehre und abgebe, doch wenigstens Pfropfreiser erhalten können.

Also

Also werde ich in meiner Baumschule alle nur denkbaren Gattungen und Arten besizen, gleichwohl aber nur die bessern Arten in Stämmen, die schlechtern aber nur in Pfropf-Reisern abgeben, wo es besondern Liebhabern nur darum zu thun ist, die Art, ohne sich um die Güte zu bekümmern, kennen zu lernen.

Dabei beschränke ich mich auch nicht blos auf die Kultur und Erprobung der bereits systematisch beschriebenen Arten, sondern jeden Obstbaum, der eine sich empfehlende, mir nicht gleich bekannte Frucht trägt, — wo ich ihn finde —, nehme ich in meine Kultur auf, und prüfe: ob die Art schon in meinem Garten vorhanden ist, oder ob sie etwa ein zufälliger neuer Fund für die Pomologie sey?

Mein Bestreben geht hiebei nicht dahin, die ohnehin schon zu große Sortenzahl blos meinem Namen-Verzeichniß zu lieb zu vermehren, (viel eher trachte ich darin auf Verminderung!) sondern meine dießfallsigen Forschungen bezielen hiebei nur die Vervollkommnung der pomologischen Wissenschaft, verträglich mit dem untergeordneten Zweke, solche Arten, die oft als noch ganz unbekannt in der Verborgenheit glänzen, und den Werth der bereits beschriebenen weit übertreffen, in die offene Welt hervorzuziehen. — Die beiden, noch lebenden größten Pomologen, Diel und Truchseß, arbeiteten nach diesem Ziele. So wie dem Botaniker ein unbedeutendes Pflänzchen eben so wichtig ist, wie die Ceder zu Libanon,

über-

übergeht auch der wissenschaftliche Pomolog die schlechteste Obstart nicht. »Viele,« sagt Diel, »eifern gegen zu viele Obstsorten, rathen sogar, man sollte sich nur mit wenigen und guten Sorten begnügen? — Dieses that nun freilich noch kein Botaniker, Mineralog und Zoolog gegen seine zu häufigen Gegenstände der Natur, nein, diese forschen noch unaufhörlich, selbst mit den stärksten Microscopen in der Hand nach dem reichen Vorrath des Ganzen!« —

Jedoch Diel und Truchseß, indem sie den ganzen Reichthum der Natur erforschen, empfehlen nur das Bessere und warnen vor dem Schlechtern. Sie sollen meine Muster seyn!

Um mit den edlen, oft im Stillen unbekannt nur lebenden Verehrern der Pomologie in einem uns gegenseitig stets verstehenden Zusammenhange zu bleiben, oder zugleich mit den eigentlichen Priestern der Pomona in Umtausch unsrer neuern Entdekungen treten zu können, habe ich nachstehenden Grund-Bau auf Diel's System als einen gegenseitigen Leuchtthurm uns aufgeführt, von dem wir immer uns wiederfinden und unsere Bemerkungen mittheilen können. — Es versteht sich aber, daß wir Diels Werk unmittelbar als Kompaß am Bord haben müssen, und ich hier nur in tabellarische Kürze darauf verweisen könne.

Ich beginne mit den sämmtlichen, in Deutschland vorhandenen Aepfelarten.

Diel theilt sie in Klassen und Ordnungen nach folgendem System:

Erste Klasse. Kantäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse

1. Sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen, nicht die Form der Frucht entstellenden Rippen versehen.
2. Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Diese Klasse hat folgende drei

Ordnungen:

I.	II.	III.
Aechte Calville.	Schlotteräpfel.	Gulderlinge.
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
1. Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespizt gegen den Kelch zu.	1. Fühlen sich nie fettig an.	1. Sind nicht balsamisch wie Ordnung 1, sondern gewürzhaft von Geschmak.
2. Sind an dem Baum mit Duft belaufen.	2. Sind nie mit Duft belaufen.	2. Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3. Haben, oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale.	3. Sind von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespizt.	3. Sind von Form conisch oder platt.
4. Sind nie blos rein gestreift.	4. Haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßligen oder säuerlichen Geschmak	4. Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.
5. Haben leichtes, lokeres, feines Fleisch,	5. Haben ein körnichtes lokeres, und meistens, ein gröbliches Fleisch.	
6. Einen den Erd- od. Himbeeren ähnlichen Geschmak.		

Zweite Klasse. Rosenäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Sind mit blauem Duft an dem Baum belaufen.
2. Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein weiches, lokeres schwammichtes Fleisch von meistens feinem Korn.
7. Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmak.
8. Sind meistens keine Daueräpfel, und im nämlichen Jahr mit ihrem Wohlgeschmack am Ende, oft bloß Sommer- oder Herbstäpfel. Ausnahmen hiervon sind die Familien Wintercousinotten und Winterrosenäpfel.
9. Sind meistens tulpenartig gestreift.

Diese Klasse hat folgende zwei

Ordnungen:

I.	II.
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
Zugespizte, oder länglichte.	Kugelförmig, oder platt. *)

*) Beide Ordnungen machen drei Geschlechter, als: Rosenäpfel, Passepommes und Cousinotten, worüber Diel eine Tabelle versprochen hat.

Dritte Klasse. Rambouräpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Sind sämmtlich große Aepfel, und enthalten die größten Aepfelformen.
2. Haben meistens oder fast immer, zwei ungleiche Hälften, nämlich eine Seite niedriger als die andere.
3. Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breit-erhaben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselbe oft in ihrer Form unregelmäßig, schief oder breit gedruckt wird.
4. Sind stets breiter, als hoch, und manchmal nur hochaussehend von Form.
5. Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Diese Klasse hat folgende zwei

Ordnungen:

I.	II.
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
Mit großem Kernhaus.	Mit engem Kernhaus.

NB. Man hat sich's mit dieser Klasse sehr leicht gemacht, und solche gewöhnlich unter die Calvilles geworfen, z. B. die Herrnäpfel, die Cardinaläpfel u. s. w.

Vierte Klasse. Reinetten *).

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknackendes, festes oder feines und dabei weiches Fleisch.
2. Sind meistens das Ideal schöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch, mit der Wölbung nach dem Stiel, sich ähnlich sind, oder nicht stark contrastiren.

NB. Ausnahmen hiervon macht nur die 7te Klasse der Plattäpfel.

3. Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge davon.
4. Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelreinette.
5. Haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.
6. Welken nur allein sehr gerne, und müssen deshalb unter allen Aepfeln am längsten am Baum hängen.
7. Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel, kommen nur unter die Zahl der Reinetten, durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch.

8.

---

*) Es ist merkwürdig, daß auch der Stümper so leicht eine Reinette erkennt, und doch keine Kennzeichen weiß warum? Dieses liegt bloß in dem Geschmack von Nro. 1. Aber der nahen Uebergänge sind für den Systematiker so viele, daß es doch auch hier äußerst schwer ist, oft über eine Frucht zu entscheiden, ob sie Reinette ist. Hier hilft blos Nro. 1. und 5.

8. Feines, festes, abknakendes Fleisch, bringt auch Früchte in diese Klasse, die für sich selbst keine eigene Klasse auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Diese Klasse hat folgende vier

Ordnungen:

I.	II.	III.	IV.
Einfärbige Reinetten.	Rothe Reinetten.	Graue Reinetten.	Gold= Reinetten.
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
1. Haben eine, vom Grünen bis zum schön= sten Goldgelb einfache Grundfarbe.	1. Haben alle Eigenschaften der einfärbi= gen Reinet= ten, aber ei= ne reine, nicht mit Rost ver= mischte rothe Farbe auf der Sonnenseite, gehört zu ih= rer Eigen= thümlich= keit.	1 Ihre Grund= farbe ist grün bis zum schmu= tzigen, oder unansehnli= chen Gelb.	1. Sind auf der Sonnen= Seite schön carmosinroth verwaschen, oder gestreift.
2. Haben kei= ne auffallende Farbe, oder rostige Abzei= chen auf der Sonnenseite und nur die besonnten Früchte kön= nen einen An= flug von Röthe haben.		2. Die Rost= überzüge, oder über den größ= ten Theil der Furcht verbrei teten Rostan= flüge, sind sehr sichtbar.	2. Die Grund= farbe wird im Liegen schö= nes, hohes Gelb.
3. Haben kei= ne rostigen Ue= berzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.		3. Die Son= nen=Seite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.	3. Ueber die Grundfarbe, und die Car= mosinröthe der Sonnen= seite verbrei= ten sich leicht te, dünne An= flüge, oder wahre Ueber= züge von Rost.

Fünfte Klasse. Streiflinge.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Sind sämmtlich, meistens und fast immer abgesetzt roth gestreift.
2. Und zwar sind sie es um die ganze Frucht, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift, seyn, oder, zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht, oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig. 5. Sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerl. oder Sauren.
5. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
6. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
7. Machen eine große und etwas schwere Klasse im wirthschaftlichen Obst aus.

Diese Klasse hat folgende vier

Ordnungen:

I. Platte Streiflinge. Besondere Kennzeichen.	II. Zugespitzte Streiflinge. Bsnd. Kennz.	III. Längl. oder walzenförm. Streiflinge. Bsnd. Kennz.	IV. Kugelförm. Streiflinge. Bsnd. Kennz.
1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, und breitgedruckt. 2. Sind stets wenigstens einen halb. Zoll breit. als hoch.	1. Sind ebenf. breit. als hoch. 2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die ob. Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförm. aussieht, und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.	1. Sind an Höhe und Breite wenig verschd. 2. Laufen von der Stielwölbung allmähl. abnehm. geg. den Kelch hin; oder 3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sow. geg. den Stiel als gegen den Kelch hin.	1. Die Wölb. d. Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin, ist sich ähnlich. 2. Die Breite ist von d. Höhe keinen, od. nur 1/4 Zoll verschieden. 3. In d. Hand gelegt, d. Kelch u. Stiel seitw. stehen, hab. sie eine einer Kugel ähl. Form.

Sechste Klasse. Spitzäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß, oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

Diese Klasse hat folgende zwei

Ordnungen:

I.	II.
Längliche, walzenförmige, oder conische Spitzäpfel.	Zugespitzte Spitzäpfel.
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
Siehe die Kennzeichen bei Ordnung III. der Streiflinge.	Siehe die Kennzeichen bei Ordnung II. der Streiflinge.

Siebente Klasse. Platte Aepfel.

Allgemeine Kennzeichen der Klasse.

1. Sind stets breiter als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite, mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Von Geschmack rein süß bis zum Reinsauren*).

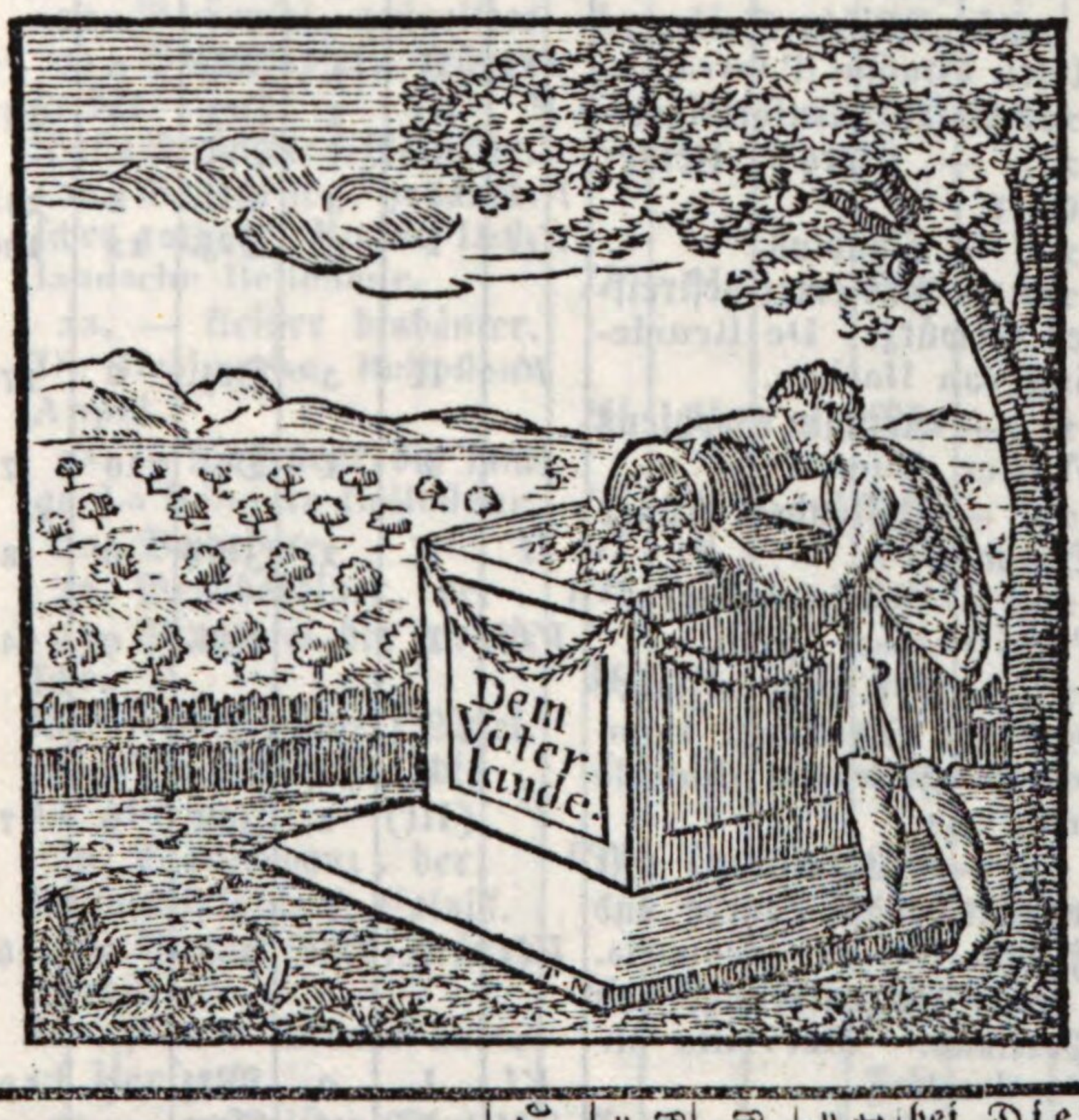
Diese Klasse hat folgende zwei

Ordnungen:

I.	II.
Rein platte Aepfel.	**Kugelförmige Plattäpfel.**
Besondere Kennzeichen.	Besondere Kennzeichen.
1. Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen.	1. Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht.
2. Die Breite ist stets einen halben Zoll mehr als die Höhe.	2. Die Breite ist selten einen Viertelzoll stärker als die Höhe.
	3. Die Frucht zwerch in der Mitte durchschnitten, macht fast, oder sehr gleich aussehende Hälften.

*) Ich habe die Rippen bei den letzten vier Klassen nicht mehr erwähnt, da sie kein relles Kennzeichen weder für Klassen noch für Ordnungen abgeben können; denn so wie es überhaupt wenige Aepfel gibt, die gar nichts rippenartiges hätten, so wird aber die Sache dadurch noch schwieriger, daß Früchte von dem nämlichen Baum ganz eben, und andere wieder feine Rippen um den Kelch, ja über die Frucht hin, haben können. Bei den Beschreibungen wird dieses sorgfältig bemerkt werden, und seine Rippen decidiren über eine der vier letzten Klassen nichts.

Nach vorstehendem System folgt hier
ein
Alphabetisches Verzeichniß
der
von Diel beschriebenen,
und in
Frauendorf angepflanzten
Aepfel- und Birn-Arten.



Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Band	Reifzeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
1. Advents-Apfel.	V	II	3	Dez.	2	148
2. Agatapfel, Enkhuiser.	II	I	1	Dez.	7	66
3. — gestreifter Winter.	II	I	1	Nov	9	53

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Heft	Diel Seit
4. Agatapfel purpurroth. Winter, purpurrother Kronapfel. Rode Tulp Kroon.	*II*	II	1	Dez.	10	39
— Sommer, s. Sommer-Kronapfel.				Nov		
5. Alantapfel.	*I*	II	1	Mrz	3	39
6. Amerikaner, gelber	*VII*	I	2	Okt.	10	255
7. Anhänger, der	*V*	II	3	Dez.	2	152
8. Anisapfel, rother gestreifter. Pomme d'anis rouge.	*I*	III	1	Dez.	11	31
9. Astrakanischer Sommer-Apfel. Pomme d'Astracan.	*II*	II	1	July	6	77
10. Apfel, birnförmiger	*V*	III	1	Dez.	4	137
11. — Clara's kleiner gelber	*VII*	I	3	Spt. Okt.	8	245
12. — Claudius,	*VII*	I	2	Dez.	11	169
13. — Harlemer gestreifter Gewürz. De Kruideling van Harlem.	*V*	II	3	Dez.	8	176
14. — Königin Sophiens Winter Queen.	*IV*	I	1	Dez.	10	75
15. — liefländer grüner Sommer	*II*	II	1	July	6	85
16. — pensylvanischer. Pensilvaanse Appel.	*VII*	II	—	Spt.	9	243
17. — der rothe 3 Jahre dauernde Streifling. Pomme rouge rayée durable trois ans.	*V*	II (III)	1	Jan.	5	175
18. — virginischer, mit wohlriechender Blüthe und Frucht. Malus Coronaria.	*VII*	II	—	—	8	268
19. — walzenförmiger von Portland. Merveille de Portland.	*VI*	I	2	Mrz	9	190
20. Api, der Pomme d'Api	*VII*	I	2	Dez.	1	247
21. — großer, Rosenapi. Api gros.	*VII*	I	2	Dez.	4	228
22. — rother Sommer Api rouge d'été.	*II*	II	2	Aug.	10	45

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
23. Api schwarzer Api noir.	*VII*	I	2	Dez.	9	214
24. Apollo, rother l'Apollo.	*II*	II	1	Dez.	9	59
25. Arzneiapf. geflammter	*VII*	I	2	Nov	5	216
26. Assessorsapfel. Cros Asedent.	*V*	I	2	Dez.	10	138
27. Atlasapfel, grüner Winteratlasapfel Le Satin.	*VII*	I	2	Jan	8	249
28. Augustapfel, weißer	*VII*	II	2	Aug.	4	236
29. Augustiner, rother	*I*	III	1	Nov	10	13
30. Bachapfel, gestreifter	*I*	II	3	Okt.	1	78
31. Balsamapfel, früher gelber	*II*	II	1	Apr. Aug.	8	59
Bastardreinette s. Reinette.						
32. Bellefleur, holländischer rother. Roode Hollandsche Bellefleur.	*IV*	II	1	Nov	10	133
33. — kleiner brabänter. De Brabandse Bellefleur	*IV*	II	1	Nov	8	133
Appel.						
34. — Bellefleur, der lange La Reinette Bellefleur.	*IV*	II	1	Dez.	3	180
35. Belvedere.	*III*	II	2	Okt.	3	90
36. Bernhardiner, der	*VII*	I	3	Okt.	2	209
37. Birnapfel der revalische.	*II*	II	1	July	6	70
Birnförmiger Apfel s. Apfel.						
38. Bischoffsmüze, die La Mitre.	*I*	II	2	Okt.	5	32
39. Blauschwanz, der Blumenkalville s. Calvill.	*VII*	II	1	Nov	6	270
40. Blumensüßer, grüner Herbst.	*II*	II	2	Okt.	3	74
De groene bloem-zoete of Herfst.				Feb.		
41. — gestreifter Winter. Gestreepte Bloem soete of Winter.	*II*	I	2	oder Mrz	2	36
42. Blutapfel, der	*VI*	I	2	Nov	2	176
43. Bohnapf. großer rheinischer.	*V*	III	1	Jan. July	1	220

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Baum	Reife-Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
44. — kleiner rheinischer	V	III	2	Febr	1	226
45. Bolayapfel, goldgelber	III	II	2	Okt.	12	73
46. — großer brauner Schmuzbolch	I	II	2	Okt.	7	33
47. Borstorfer, böhmischer gestreifter	IV	II	1	Dez.	6	125
48. — edler Winter	IV	II	1	Dez.	2	80
49. — grüner	IV	II	2	Dez.	3	156
50. — grüner Winter	IV	II	2	Nov	5	153
51. — Herbst	IV	II	2	Sep	1	187
52. — rother	IV	II	1	Nov	2	153
53. — süßer	IV	II	2	Jan.	3	161
54. — Zwiebel.	IV	II	1	Nov	5	132
55. Bouteillenapfel	I	II	2	Nov	4	37
56. Brabänter, grüner	V	II	2	Okt.	2	135
57. Bräumling. DerBruin-deling.	I	III	2	Febr	9	33
58. Brandapfel	V	III	3	Jan.	4	193
59. Brautapfel De Mooy Maagd Appel.	VII	I	2	Febr	7	253
60. Bredeke, Winter Winterbredeke.	VII	II	2	Dez.	11	201
61. Brustapfel.	V	I	2	Okt.	5	159
62. Bund, türkischer Le Turban.	III	II	2	Dez.	5	72
63. Calville, ächter rother Winter. Calville rouge longue d'hyver.	I	I	1	Nov bis Febr	3	1
64. — Blumenkalville. De Bloem-Zoete Calville. Goede Kandy Zoete Calville.	I	I	1	Aug.	4	1
65. — Carin's früher gelber Sommercalville. Calville Carin. Calville jaune d'été.	I	I	1	halb. Aug.	21	10
66. — früher Rosenkalville.	I	I	1	Okt.	12	3
67. — frühe Wachs	I	I	1	Sep.	8	3
68. — gestreifter Herbst La Calville rayée d'automne.	I	I	1	Nov	1	69

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
69. Calville, gestreifter gelber Herbst. Calville jaune rayée d'automne.	*I*	I	1	Sep	3	13
70. — gestreifte Muskatencalville. La Calville, musquée.	*I*	I	1	Sep	6	3
71. — gestreifter rother Ostercalville. De roode Paasch-Appel.	*I*	I	1	Dez.	21	14
72. — der Gewürz Le Calville arromatique.	*I*	I	1	Okt.	5	1
73. — rothe Herbst Calville rouge d'automne.	*I*	I	1	Sep	3	12
74. — rother Herbst-Anis. Calville d'anis rouge d'automne.	*I*	I	1	Sep	3	14
75. — rothe Sommer. Calvilte rouge d'été.	*I*	I	1	Aug.	4	6
76. — Stern. Calville etoilée.	*I*	II	2	Dez.	5	27
77. — Türken	*I*	II	2	Dez.	2	13
78. — Weißer August-Calville. Palästiner. Calville precoce.	*I*	I	1	halb Aug.	21	3
79. Calville Carin's früher gelber Sommercalville. Calville Carin. Calville jaune dé'té	*I*	I	1	halb Aug.	21	12
80. — weißer italienischer Winter. Weißer italienischer Gulderling.	*I*	III	1	Dez.	9	27
81. — weißer Winter Calville blanche d'hiver.	*I*	I	1	Dez.	2	12
Calvilrambour, s. Rambour.						
82. Capendü, der gestreifte Capendu rayé.	*IV*	II	1	Jan.	10	116
83. Cardinalsapfel geflammter weißer. Le Cardinal blanc flambant.	*III*	II	2	Nov	4	92
84. — rother Le Cardinal rouge.	*III*	I	1	Okt	3	9

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Wuchs	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
85. Cardinal, tulpenartig.	III	II	1	Okt.	7	129
86. — violetter Le Cardinal violet.	III	II	1	Nov	6	103
87. Carlsapfel.	III	II	2	Dez.	5	67
88. Carmosinapf. La pomme Carmoisie.	VII	I	2	Dez.	5	221
89. Carmosinhemd chen.	VII	I	2	Aug.	6	233
90. Carolin, Burchardt's, kleiner gestreifter	II	I	1	Sep	21	62
91. — englischer gelber Caroline d'Angleterre.	I	II	2	Sep	7	21
92. — englischer rother Red Caroline.	IV	II	1	Sep	21	141
93. — englischer weißer, White Caroline.	II	II	2	Okt.	11	59
94. Carpentin. Reinette Carpentin.	IV	III	1	Nov	1	174
95. Carthäus. gelb. Wint.	I	III	1	Dez.	2	31
Charakterapfel, s. Reinette.						
96. Citronatapfel.	I	III	1	Nov	8	26
97. Citronenapfel, Wint. Le Citron d'hiver.	VII	II	2	Dez.	2	31
98. — Meißner Winter.	VI	II	2	Nov bis Frhj	9	196
Clara's Apfel s. Apfel.						
Claudius Apfel. s. Apfel.						
99. Confektapfel, gelber	VI	I	2	Nov	6	209
100. Costardapfel, englischer. Englischer Bakapfel.	I	I	1	Okt.	10	3
101. Coosinotte, geflammter früher Sommer. Le Cousinotte rayé hatif.	II	II	1	Aug.	6	96
102. — gestreifte Sommer La Cousinotte rayée d'été.	II	II	1	Sep	6	38
103. — kleiner gelber Sommer. Enkelde witte Kruid Appel.	II	I	2	Sep	9	43
104. — rosenfarbiger gestreifter Herbst.	II	I	1	Sep	8	38
105. — weißer Winter.	II	I	2	Dez.	21	53
Crede's großer Wilhelm. s. Wilhelmsapfel.						

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
106. Cronberger, der dunkelrothe.	*VII*	II	3	Nov	8	259
107. Cyderapfel, kleiner.	*VI*	I	3	Jan	3	236
108. — kleiner bitterſüßer Le petit amer-doux.	*VII*	II	3	—	11	211
109. Cyrusapfel, d. gelbe Pomocyrus flavus.	*III*	I	2	Nov	9	72
Damaſon. ſ. Reinette.						
110. Dortchensapfel.	*VII*	I	3	Nov	4	220
Drap d'or ſ. Goldzeugapfel und Charakterapfel						
Doucin ſ. Splittapfel.						
111. Ekenhagner, Weller's	*IV*	I (II)	1	Nov bis Febr	21	75
112. Edelkönig. Roi très noble	*I*	I	1	Sep Nov	2	1
Edelreinette ſ. Reinette.						
113. Eggerling, der	*VII*	II	3	Jan.	1	254
114. Eisapfel, ſibiriſcher ſibiriſcher Waldapfel.	*VII*	I	3	Sep	7	265
115. Erdbeerapfel, ſchleswiger.	*II*	I	1	Sep	12	45
116. Erndteapfel.	*VI*	I	2	Sep	5	187
117. Erweling, Som. De witte Erveling of Zomer.	*III*	I	3	Aug.	4	63
118. Erzherzogsapfel.	*V*	IV	1	Nov	6	195
119. Faros, großer rother Herbſt. Le gros faros rouge d'automne.	*III*	I	1	Okt	4	73
120. Faßapfel	*I*	II	2	Nov	21	25
121. Favoritapfel, kleiner La pomme Mignonne.	*V*	I	1	Sep	4	172
122. Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir.	*IV*	I	2	Dez.	6	116
123. Fenchelapfel, gelber La fenouillet jaune.	*IV*	III	1	Nov	3	205
124. Fenchelapfel der geſtreifte. Le fenouillet rayé.	*IV*	II	1	Dez.	3	185
125. — goldartiger Fenouillet Drap d'or.	*IV*	III	1	Nov	8	145

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Klang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
126. Fenchelapfel, grauer. Le Fenouilletgris. l'omme d'Anis.	*IV*	III	1	Dez.	4	117
127. Fenchelapfel der rothe. Le fenouillet rouge.	*IV*	III	1	Dez.	3	199
128. Flammänder, der geflamte Röthling.	*VII*	II	2	Nov	2	238
129. Flekenapfel, brauner.	*V*	I	3	Nov	4	147
130. Flees, Apfel van der Schlotterapfel van der Flees Calville van der Flees.	*I*	II	1	Spt.	5	36
131. Fleiner, der große Winter.	*VI*	I	2	Nov	4	202
132. Fliegenschisser.	*III*	I	3	Sep	4	73
133. Florentiner. Pomme deSt. Florent. Caillot rosat.	*II*	I	1	Okt.	4	53
134. Forellenhartig, Meißner.	*V*	IV	2	Nov	8	217
Forellenreinette s. Reinette.						
135. Francatu, braunrothe	*VII*	I	2	Dez.	6	228
136. Franziskusapf. früher	*V*	II	2	Okt.	8	193
137. Frauenapfel, reinettenartiger. Pomme de notre Dame.	*VII*	II	2	Nov Jan.	10	214
138. Fürstenapfel, grüner. Pomme de Prince.	*VII*	I	2	Apr.	1	232
139. St. Gallus-Apfel.	*VII*	I	2	Okt.	5	205
Georgapfel s. König Georg.						
140. Gersten-Apfel der Meißner.	*V*	I	3	Sep	7	204
141. Gewürzapf. Harlemer gestreifter. De Kruideling van Harlem.	*V*	II	3	Dez.	8	176
142. Gewürzapfel weißer englischer. Spice Apple.	*II*	II	1	Nov	10	38
143. Gewürzapfel, weißer Sommer.	*I*	II	2	Aug.	3	23
Gewürzkalville s. Calville.						
Gewürzpeping s. Peppping früher englischer.						

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
144. Glasapf. der deutsche.	*VII*	II	2	—	2	234
145. — Laffert's, gelber	*I*	III	1	Nov	12	18
146. — russischer. Russischer Pauliner. Astrakanischer. Winterapfel.	*VII*	II	3	—	7	279
147. Glokenapfel, Herbst. Pomme de Cloche d'automne.	*I*	II	2	Sep.	4	13
143. — Münchhausens, gestreifter.	*I*	II	1	Okt.	12	13
149. Görgensapfel, der harte.	*VII*	II	3	Jan.	6	275
150. Goldammer.	*VII*	II	2	Nov	5	248
151. Goldfink, Lehmanns Goldgulderling, s. Gulderling gelber englischer	*VII*	II	2	Nov	12	206
152. Goldhärchen, das	*III*	II	2	Nov	10	68
153. Goldmohr, holländische Goldreinette. Goldpepping, s. Pepping. Goldreinette, s. Reinette.	*IV*	IV	1	Dez.	4	134
154. Goldzeugapfel. Vrai drap d'or Du Hamel.	*IV*	I	1	Nov	3	115
155. Gotthard, großer Gotthardsapfel.	*III*	II	2	Okt.	8	75
156. Grabenapfel, der	*VII*	I	3	Nov	2	205
157. Gräfensteiner.	*I*	I	1	Okt.	8	8
158. Grannatapfel.	*VII*	II	3	Dez.	1	251
159. Grobsen, das Meißner	*V*	I	2	Dez.	9	153
160. Grumecke Weinmans	*I*	II	2	Jan.	21	30
161. Grünling, der harte	*VII*	II	2	Mai	2	230
162. Gulderling, deutscher	*I*	III	2	Nov	7	53
163. — gelber	*I*	III	1	Mai	1	81
164. — gelber englischer Goldgulderling.	*I*	I	1	Feb.	3	54
165. — langer grüner. De groenagtige Gulderling	*I*	III	2	Jan.	11	36
166. — quittenförmiger.	*I*	III	1	Jan.	10	8
167. — rother	*I*	III	2	Okt.	3	44
168. — süßer	*I*	III	1	Dez.	2	27
169. — spanisch. gestreift.	*I*	III	1	Dez.	21	46

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Heft	Diel Seit
170. Härtling, Braubacher	I	III	1	Dez.	12	32
171. Hahnenapfel, großer, La Pomme de coq.	V	I	3	Dez.	9	143
172. Hammelsapfel, gestreifter	V	II	3	Nov	8	181
173. Hanns, der goldene.		(I)				
Der Hansapfel.	VII	II	2	Nov	7	274
174. Hartapfel, der rothe langdauernde.	III	II	2	Jan.	1	97
175. Hasenkopf.	V	II	3	Nov	2	131
176. Hausapfel, Cornelis gestreifter.	V	IV	2	Dez.	12	189
Herbstborstorfer, s. Borsdorfer.						
Herbstglokenapfel, s. Glokenapfel.						
Herbststrichapfel, s. Strich-Apfel.						
177. Herrmannsapfel, großer gestreifter.	III	I	2	Okt.	7	99
178. Herrnapfel, hallischer gestreifter.	V	IV	2	Dez.	7	224
179. — der kleine	VII	II	2	Spt.	6	253
180. Herrngartenapfel, holländischer	V	I	2	Sep	7	209
181. Hirsenapf. gestreifter	V	II	2	Nov	9	170
182. — rother süßer	VI	I	2	Nov	8	234
183. — weißer süßer	VI	I	3			
184. Himbeerapfel, großer rother Sommer framboise rouge d'Eté.	I	I	1	Nov Sep	9 5	185 9
185. — Harlemer, rother De Harlemer Rode Framboos-Appel. La Framboise rouge rayée.	I	I	1	Nov	5	21
186. — langer roth. Framboise rouge longuette.	I	I	2	Okt.	5	15
187. — Meißner leberrother.	I	I	2	Okt.	7	8
188. — braunrother	I	I	1	Sep	2	6

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
Hochzeitsreinette s. Reinette						
189. Holaart, süßer	*I*	III	1	Nov	3	44
190. Holländer, saurer	*VI*	I	2	Nov	2	172
191. — süßer	*VI*	I	2	Okt.	2	168
192. Honigapfel.	*VII*	II	2	Okt.	4	232
193. — polnischer gestreifter. Paskowatie chiotonki.	*V*	I	2	Sep	11	152
194. Jakobsapfel, der	*VII*	I	2	Aug.	2	220
195. — später	*VII*	II	2	Sep	5	257
196. Johannisapfel, wilder gelber.	*VII*	II	3	Sep	6	284
Joppen, s. Hiesen-Apfel.						
197. Josephsapfel, gestreifter.	*V*	III	2	Nov	10	198
198. Judenapfel, süßer	*VII*	II	3	Okt.	6	279
199. Jungfernapfel, rother böhmischer	*II*	I	1	Okt.	7	71
Jungfernreinette s. Reinette						
200. Junkerapfel.	*VI*	I	2	Okt.	2	160
201. Käßapfel, brauner Sommer	*III*	II	1	Sep	7	123
202. — grüner	*III*	I	2	Okt.	5	82
203. — holländ. weißer Witte Kaasje-Appel.	*VII*	I	1	Aug.	4	211
204. — weißer gestreifter Sommer	*III*	II	1	Okt.	12	93
205. Kaiserapfel, grüner Pomme impériale verte.	*II*	II	2	Dez.	1	101
206. Kalizer, der	*VII*	II	2	Dez.	12	202
207. Kantapfel, Danziger	*I*	I	1	Okt.	9	3
208. — englischer	*I*	I	1	Aug.	7	3
209. Kastanienapfel, carmosinrother. Le Chataignier.	*II*	II	2	Nov	10	55
210. — großer gestreifter La Chataignier rayé.	*V*	I	2	Nov	11	146
211. Katalonier, der Kelchreinette, rothe graue s. Reinette.	*I*	II	2	Nov	21	41
212. Kinderapfel	*VII*	I	3	Dez.	7	253
213. Kirchmesapfe	*V*	I	2	Okt.	11	141

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
214. Kirschapfel. Pyrus baccata. Pomme Cerise.	II	I	—	—	9	238
215. Klapperapfel, französischer. La Cliquette.	I	III	1	Nov	12	23
216. Klosterapf. der gelbe	III	I	2	Okt.	7	119
217. Kochapfel, der	V	II	2	Dez.	4	182
218. Köberling, säuerlicher	VI	I	2	Okt.	3	232
219. König Georgsapfel. Reinold's.	II	I	2	Nov	10	19
220. Königsapfel, englischer Pomme royal d'Angleterre.	I	II	2	Dez.	1	74
221. — fränkischer	VII	II	1	Nov	4	240
222. — von Jersey Royal jersey.	I	III	1	Nov	12	27
223. Krachapfel, Gukenberger.	IV	II	1	Jan.	21	136
224. Krautapfel, großer	VII	I	2	Nov	5	207
225. Kressenapfel, gestreifter Kors Appel.	I	III	2	Jan.	9	22
226. Kronapfel, Gelderscher. Gelders Kruis.	II	I	1	Nov	12	39
227. — rother Winter.	II	I	1	Jan.	1	89
228. — Sommer, Sommer Agath.	II	II	1	Sep	7	91
229. — süßer Sommer Kronreinette, s. Reinette.	II	I	2	Okt.	3	69
230. Küchenapfel, Altgeld's Küchenreinette, s. Reinette. Küchenrambour, s. Rambour	V	II	2	Nov	12	179
231. Kürbisapfel.	III	I	2	Dez.	5	57
232. Kurzstiel, englischer gestreifter Autumne Curtpendu.	IV	II	1	Okt.	12	139
233. — der graue. La Reinette Courtpendu gris.	IV	III	1	Dez.	3	215
234. — kleiner süßer Zoet Courtpendu.	IV	II	2	Dez.	10	128
235. — der königl. rothe LeCourtpendurougeRoyal	IV	IV	1	Nov	6	146

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
236. Kurzstiel, rosenfarbiger. Courtpendu rosat.	*IV*	IV	1	Dez.	12	171
237. Lachsapfel, der große gestreifte. Lampertsstreifling. s. Streifling.	*V*	IV	3	Sep	7	234
238. Langhans, bunter	*I*	II	2	Okt.	4	28
239. Langscheider, der Langton's Sondergleichen, s. Sondergleichen.	*V*	I	2	Dez.	1	193
240. Lavendelapfel, früher Leadington's grauer Pepping s. Pepping.	*VI*	I	2	Aug.	3	225
Lederapfel s. graue französische Reinette.						
241. Lederapfel, d. Meißner.	*VII*	II	2	Dez.	6	248
Lederrambour, s. Rambour.						
242. Ledersüßling, der	*I*	I	2	Okt.	3	31
243. Liebesapfel, rother Pomme d'amour.	*II*	II	1	Okt.	6	91
244. Limonadapfel, früher	*II*	I	1	Sep	21	58
245. Lorenzapfel, der. Der Laurentiapfel.	*II*	II	1	Okt.	7	81
246. Losfrieger.	*I*	III	1	Jan.	1	85
247. Louisenapfel, Königin. Pomme de Reine.	*VI*	I	1	Okt.	8	229
248. Märzling. Der gelbe Wettich.	*VI*	II	3	Dez.	1	229
249. Maiapfel, saurer De Mey-Suur.	*VII*	II	3	Mrz	4	244
250. Maisüßer, gestreifter Mey-Soete.	*V*	I	2	Dez.	9	148
251. Malacarle, der. Pomum Caroli magni. La Malacarle.	*I*	II	2	Dez.	21	35
252. Malvasierapf. Meißner.	*V*	IV	2	Dez.	6	200
Mandelreinette, s. Reinette						
253. Marienapfel, schöner De mooi Marie.	*VII*	I	2	Sep	5	225

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
254. Markapfel, d. rothe	II	II	1	Nov	6	49
255. Markgrafenapfel, der	I	II	2	Nov	8	14
Markreinette, s. Reinette.						
Marzipanreinette s. Reinet.						
256. Matapfel, brauner	V	I	2	Nov	1	212
257. — süßer	V	II	2	Nov	2	114
258. — weißer	V	I	2	Nov	1	207
259. Matthäusapf. kleiner	I	II	2	Sep	7	39
260. Mauerapfel, kleiner	V	III	2	Apr	6	185
261. Milchapfel, Braunschweiger	II	II	2	Aug.	8	63
262. Mönchsapfel, der	V	I	1	Nov	10	183
263. Mogol, großer Croote Mogol.	III	II	2	Febr	10	63
264. Moronki, polnischer. Polnischer Zimmetapf. Moronki ziemmowi.	II	I	1	Nov	10	29
265. Mostapfel der	VII	I	2	Nov	5	211
266. Müllerapfel, rother	VII	II	3	Okt.	5	235
Muskatenreinette s. Reinet.						
267. Nußapfel, gelber Herbst.	III	II	2	Sep	4	82
268. Mutterapfel 3 Jahre dauernder	VII	I	2	Mrz	2	212
269. Naberling, rheinischer	V	I	2	Nov	1	195
270. Narzissenapfel.	V	I	2	Nov	7	199
271. Nasenapfel, der	VI	II	3	Dez.	6	214
272. Nelkenapfel	V	I	2	Sep	5	164
273. Neuzerling, kleiner	V	II	2	Nov	2	118
274. — Wasser. Der große Neuzerling.	V	II	2	Nov	2	122
275. Nonnenapfel, fränkischer	I	II	2	Oktb	7	44
276. Nonpareil, neuer großer englischer. Large Nonpareil. Apple The new Nonpareil.	IV	I (II)	1	Dez.	21	115
277. Ochsenherz. Coeur de boeuf.	I	II	2	Jan.	9	11
Opperkerkvoogdt, s. Superindentenapfel.						

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
278. Orangenapfel, saurer: Oranje suur.	V	II	2	Dez.	2	156
279. Ordensapfel.	VI	II	2	Jan.	5	192
280. Pallasapfel, gelber De Pallas Appel.	I	II	2	Jan.	6	14
281. Papageiapfel. La Pomme de Parroquet.	I	II	2	Nov	8	19
282. Papierapfel, polnischer süßer Papierki.	VII	I	1	Dez.	12	197
283. Pappelapfel, Rommersdorfer.	VII	II	2	Okt.	11	196
284. Paradiesapfel, großer, rother Winter Paradiesapfel, s. Himbeer-Apfel, braunrother	VII	II	2	Dez.	9	231
285. Parmäne, Barceloner. Barcelona Pearmain.	IV	II	1	Dez.	21	121
286. — englische Königs-Parmäne. Royal Pearmain.	IV	II	1	Nov	12	132
287. — englische, Königs-Parmäne, scharlachrothe Scarlet Pearmain.	IV	II	1	Sep.	10	111
288. — engl. Wintergold-Parmäne. König der Pepings. Golden Winter-Pearmain. King of the Pippins.	IV	IV	1	Dez.	10	174
289. — frühe Gold-Parmäne.	IV	I	1	Nov	12	205
290. — gelbe gestreifte Sommerparmäne. Golden summer Pearmain.	IV	II	2	Aug.	8	115
291. — gestreifte Sommerparmäne. Drue summer Pearmain.	IV	II	1	Sep.	6	129
292. — polnische Zuker Passe pomme. s. Strich-Apfel.	IV	I	1	Nov	21	89
293. Pastorapfel.	VII	II	2	Feb.	2	216
294. Pauliner, grüner	VII	II	2	Jan.	2	225

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
295. Pauliner, polnisch. rother. Wielkesklennejabtko.	VII	II	2	Jan. Febr	21	165
296. — polnischer weißer Wielke sklenne jabtko.	VII	II	2	Dez. Jan.	11	206
297. Paulusapf., groß. gestr.	I	II	3	Nov	7	27
298. Pepping, englischer früher Gewürz	IV	III	1	Okt.	10	134
299. — englischer gelber Winter Winter Pippin.	IV	I	1	Dez.	11	67
300. — englischer grüner Northern Greening.	IV	I	2	Nov	11	83
301. — englischer kleiner Steinpeping. Stone Pippin	IV	II (III)	1	Jan.	11	119
302. — englischer scharlachrother, Sommer. Scarlet Pippin.	II	II	2	Spt.	10	49
303. — flandrischer Flanders Pippin.	IV	II	1	Dez.	11	124
304. — Franklins Gold-Pepping.	IV	I	1	Dez.	10	92
305. — gelb. süßer Herbst	IV	I	2	Dez.	8	81
306. — gestreifter De gestrepte Pepping.	IV	II	1	Okt.	3	165
307. — Goldpeping Pepping d'or.	IV	I	1	Dez.	2	69
308 — Grumkower Wachs-Pepping.	IV	II	1	Nov	10	123
309. — Hughes's neuer Goldpepping	IV	I	1	Jan.	10	97
310. — Kentischer rother Red kentisch Pippin.	IV	II	1	Nov	8	121
311. — Leadingtons grauer Gray Leadingtons Pippin.	IV	III	1	Nov	10	144
312. — marmor. Sommerpepping.	IV	II	1	Dez.	2	89
313. — Newingtons Pepping.	IV	I	2	Jan.	8	104
314. — Parker's grauer	IV	III	1	Dez.	10	149
315. — Ribston's	IV	II	1	Nov	11	93
316. — Rosenpepping Le Peppin Rose	IV	II	1	Jan.	3	189

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
317. Pepping, Silberpepping. Le Peppin vermeil.	IV	II	1	Dez.	5	118
318. — spanischer grüner	IV	I	1	Dez.	7	150
319. — Spencer's	IV	I	1	Dez.	11	88
320. — Tyroler	IV	II	1	Dez.	12	155
321. wallischer Limonenpeping. Welsih Lemon Pipin.	IV	I	1	Dez.	8	109
322. — weißer	IV	II	2	Dez.	1	158
323. Pfäffling, schöner	VII	I	2	Nov	1	236
324. Pfirschenapfel, weißer Sommer	II	II	1	Aug.	8	62
Pfundapfel, s. großer Rambour.						
Pigeon s. Taubenapfel.						
Peppins, King of the s. engl. W. G. Parmän,, N. 288						
325. Polsterapfel, rother	II	I	2	Okt.	6	27
326. Pommeranzenapfel	VII	I	1	Nov	1	239
327. Postapfel	V	IV	2	Okt.	4	197
328. Postoph Winter. La Postophe d'hiver.	I	II	1	Dez.	7	14
329. Prager, bunter	III	II	1	Okt.	12	98
330. Prälatenapfel	V	I	2	Okt.	2	143
331. Prinzessinapfel		(II)				
Pomme de Princesse	V	II	2	Nov	1	216
332. — edler	II	I	1	Okt.	3	64
333. — edler französischer. La Princesse noble de Chartreux.	V	I	1	Dez.	4	162
334. — großer, edler Princesse noble	I	III	1	Nov	11	24
335. Purpurapfel	VII	II	2	Nov	5	253
Pyrus baccata. s. Kirsch-Apfel						
Queen - Winter s. Apfel Königin Sophiens						
336. Rabau, holl. grauer Dubbelde grauwe Rabauw	IV	IV	1	Nov	21	158
Rabau, grauer s. graue französische Reinette						

Aepfel = Arten.	Classe	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
337. Rabau rothgestreif= ter Pelzrabau	IV	II	2	Nov	9	107
338. — saurer	IV	III	2	Dez.	2	97
339. — süßer gestreifter Sommer. De gestreepte zoete Zomer - Rabauw. De Bloem zoete Rabauw	V	I	2	Sep	4	132
340. — weißer Sommer Blanke Rabauw.	V	I	1	Aug.	2	101
341. Nadapfel	VI	I	3	Okt.	7	241
342. Rambour, englischer Prahlrambour. Glory of the West.	III	I	1	Sep	12	83
343. — früher gestreif= ter Lederrambour.	III	I	3	Sep	5	62
344. — gelber Calvillram= bour	III	I	2	Nov	21	69
345. — gelber Herbst	III	I	2	Okt.	7	114
346. — gestreifter Küm= melrambour	III	I	2	Sep	9	67
347. — großer. Der Pfund= Apfel. Le Rambour gros.	III	II	2	Nov	3	100
348. — lothringer	III	II	2	Sep	1	93
349. — Pleißner Som= mer	III	I	2	Sep	7	109
350. — rheinischer ge= streifter Winterrambour.	III	I	2	Nov	12	78
351. — rother Sommer= Rambour. Rambour rouge d'Eté.	III	II	1	Sep	2	59
352. — saurer Winter= Rambour. Rambour aigre	III	I	2	Dez.	2	55
353. — Winter. Le Ram= bour d'hiver, Du Hamel.	III	I	2	Dez.	3	109
354. Rasselapfel, großer rother	I	II	2	Dez.	4	42
Reinette, Alantreinette s. Meißner						
355. Reinette, Antillische weiße Winterreinette. In= comparable des Antilles.	IV	I	1	Dez.	9	31

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
356. Reinette von Auvergne Reinette d'Auvergne.	IV	III	1	Dez.	10	164
357. — Borstorferreinette.	IV	I	1	Nov	4	97
358. — brabänter süße graue. Brabander soete Renet.	IV	III	2	Dez.	9	120
359. — von Breda. Reinet. de Breda.	IV	I	1	Jan. Mrz	1	110
360. — Büschelreinette englische. Cluster Apple	IV	II	1	Dez.	11	103
361. — Calvillartige.	IV	I	1	Febr	1	130
362. — Carmeliter. Reinette de Carmes.	IV	II	1	Dez.	1	141
363. — Casseler große, oder doppelte	IV	IV	1	Dez.	4	140
364. — kleine	IV	IV	1	Nov	1	182
365. — Champagner. Reinette platte de Champagne.	IV	II	1	Dez.	3	122
366. — Charakterreinette. Der Charakterapfel Character of Drap d'or.	IV	I	1	Okt.	5	89
367. — von Clareval. Reinette de Clareval.	IV	I	1	Dez.	12	111
368. — Crede's Quitten Reinette.	IV	I	1	Dez.	21	105
369. — von Damason Reinette double de Damason.	IV	III	1	Dez.	3	221
370. — Dietzer Mandel-Reinette.	IV	II	1	Dez.	21	126
371. — Edelreinette, französische. Reinette franche.	IV	I	1	Dez. Febr	1	120
372. — englische Birnreinette. Pear-Renet.	IV	II	1	Okt.	3	132
373. — englische grüne Nordreinette Green North-Rennet.	IV	I	1	Nov	12	116
374. — englische Spitals-Reinette Ask House Apple	IV	III	1	Dez.	10	139
375. — englische weiße Winter	IV	I	1	Dez.	21	30

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
376. Reinette, Erfurter gelbe Sommer	IV	I	1	Okt.	8	86
377. — Feldreinette La Reinette de Champ	IV	III	1	Dez.	11	129
378. — Forellenreinette La Reinette tachetée.	IV	II	2	Sm Frhj	4	107
379. — französische ächte weiße. Reinette blanche	IV	I	2	Jan.	1	115
380. — französische ächte graue. Reinette grise française.	IV	III	1	Dez.	1	162
381. — französische Quittenreinette. Pomme de Coing.	IV	I	1	Okt.	21	110
382. — frühe rothgeflekte Markreinette. La Reinette Mollette. La Mollette.	IV	I	1	Okt.	7	160
383. — gelbe frühe Gewürz Reinette De geele Kruid Renet.	IV	I	1	Okt.	7	167
384. — gelbe Herbstreinette. Reinette jaune d'automne.	IV	III	2	Sep	1	165
385. — gelbe Sommer La Reinette jaune d'Eté.	IV	I	2	Nov	3	138
386. — gelbe Zukerreinette.	IV	I	1	Dez.	5	112
387. — gestreifte platte grüne. La Reinette platte rayée.	IV	II	2	Nov	4	112
388. — getüpfelte	IV	II	1	Dez.	7	173
389. — Glanzreinette.	IV	I	1	Dez.	11	78
390. — Glasreinette, Mascon's harte gelbe	IV	I	1	Nov	12	122
391. — Gochsche kleine	IV	I	1	Sep	12	127
392. — goldgelbe Sommerreinette. La Reinette d'ore d'été.	IV	I	1	Dez.	8	97
393. — Granatreinette englische. Pome granata	IV	IV	1	Dez.	11	134
394 — Granatreinet platte	IV	II	1	Okt.	8	127

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifezeit	bei Diel Heft	Seit
395 Reinette graue Herbst-Reinette	IV	III	1	Okt.	2	94
396. — graue v. Montfort.	IV	III	2	Nov	9	126
397. — große englische	IV	I	1	Jan.	1	106
398. — grüne	IV	I	1	Dez.	5	95
399. — grüne Atlasreinette.	IV	I	1	Dez.	6	111
Bandreinette s. lange rothgestreifte grüne						
400. — Harlemer	IV	I	1	Nov	2	64
401. — Hieroglyphenreinette. La Pomme brodée	do	I	1	Nov	7	144
402. — Die Hochzeits-Reinette	do	II	2	Dez.	5	122
Reinette, holländische Gold-Reinette s. Goldmohr.						
403. — Honigreinette De honig zoete Appel.	do	I	1	Dez.	11	73
404. — kleine. Reinette petite.	do	I	1	Dez.	5	108
405. — gestreifte grüne platte.	do	II	2	Dez.	4	112
406. — kleine graue Wein-Reinette.	do	III	2	Dez.	3	211
407. — kleine Jungfern-Reinette.	do	I	1	Nov	6	124
408. — Königliche Reinette royale.	do	I	1	Feb.	1	125
409. — Reinette Kräuterreinette.	do	II	1	Dez.	11	114
410. — Kronenreinette De Kroon Reinet.	do	IV	2	Nov	5	147
411. — Küchenreinette Pomme de Cuisine.	do	I	1	Oktb	9	87
412. — lange rothgestreifte grüne.	do	II	1	Dez.	1	145
413. — lothringer grüne	do	I	1	Nov	1	137
414. — von Lüneville.	do	I	1	Jun	5	102
415. — Marcipanreinette.	do	I	1	Okt.	3	147
Marktreinette s. frühe rothgeflekte.						

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Reihe	Reife-Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
416. — Meißner graue Alantreinette.	IV	III	2	Okt	7	186
417. Meißner graugrüne sehr haltbare.	IV	III	2	Dez.	9	136
418. — Mennonistenreinete. Grauwe Menisten Reinet.	IV	III	1	Dez.	10	169
419. — von Middelburg Renet van Middelburg.	IV	I	1	Nov	21	94
420. Multhaupts Carmin-Reinette.	IV	II	1	Nov	12	150
421. Marzipanreinette	do	II	1	Okt.	3	147
422. — Neujorker. Reinette de Newjork. Pomme de Newjork	do	IV	1	Nov	5	152
423. — Normandie, die normännische Reinette. Reinette de Normandie	do	I	1	Okt.	3	142
424. — normännische weiße Weinreinette. La Pomme de Normadie	do	I	1	Nov	10	101
425. — von Orleans. La Reinette d'Orleans.	do	IV	1	Dez.	3	226
426. — Osnabrüker graue	do	III	1	Dez.	9	131
427. — Pariser Rambour-Reinett. Reinette de Paris.	do	I	1	Dez.	10	86
428. — Pomphelias rothe. Pomphelia.	do	II	1	Dez.	11	98
429 — portugiesische graue	do	III	1	Dez.	10	160
430. — portugisische weiße	do	I	1	Dez.	10	80
431. — punktirte. La Reinetie punctée.	do	I	1	Dez.	3	127
432. — röthliche. La Reinette rousse?	do	II	1	Dez.	9	112
433. — Rosmarin. La Reinette Romarin.	do	II	1	Nov	5	127
434. — rothgraue Kelch-Reinette.		IV	1	Nov	5	141
435. — rothe Bastard-Reinette.	do	II	1	Dez.	6	141

Aepfel = Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
436. Reinette rothe gestreifte Gewürzreinette. Roode Kruid Renet.	IV	II	1	Nov	9	100
437. — rothe gestreifte Sommerreinette.	do	do	1	Sep	7	180
438. Reinette, rothe Herbst	do	do	1	Sep	4	102
439. — rothe Parmainreinette	do	do	1	Dez.	3	175
440. — süße Winterreinette.	do	do	1	Nov	12	143
441. — Scheibenreinette.	do	do	1	Nov	9	93
442. — Sorgvliet	do	I	1	Dez.	2	75
443. — späte gelbe	do	III	1	Dez.	1	161
444. — Spillingsreinette Reinette, Spitalsreinette s. englische	do	I	2	Nov	7	156
445. — süße gelbe Renet soete geele.	do	III	1	Nov	8	138
446 — süße Peppingsreinette Zoete Pepeing	do	II	1	Dez.	12	160
447. — süße graue De Zoete grauwe Renet.	do	III	1	Dez.	3	194
448. — Triumphreinette. R. Triomphante.	do	IV	1	Nov	1	178
449. — von der Laan's Goldreinette	do	IV	1	Okt.	8	191
450. — van de Loo's Reinette von Niers.	do	II	1	Nov	21	131
451. — wahre weiße Herbst	do	I	1	Nov	8	91
452. — Weiberreinette Reinette Pomme Madame	do	do	1	Dez.	1	135
453. — weiße Wachsreinette. Weiße Sommer Reinette. Reinette d'eté blanche.	do	do	1	Sep	7	137
454. — Wormser gelbe Kugelreinette.	do	do	1	Okt.	21	100
455. — Zimmtreinette, zimmtfarbige Reinette.	do	III	1	Dez.	12	165

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
456. Reinette. Zitronen-reinette. La Reinette de Citron.	*IV*	I	1	Dez.	3	132
457. Reinette, Zizenrei-nette. Reinette de la Chine.	*IV*	III	1	Dez.	21	146
Zwei Jahr dauernde s. Lü-neville						
458. Rettigapfel, gestreift.	*V*	II	2	Dez.	8	207
459. Rippenapfel. La pomme de cannelée.	*VII*	II	3	Nov	5	261
460. Röschen, buntes Sommer. De chooy Roos	*II*	II	1	Aug.	6	54
461. Rötherling, Siegener Röthling geflammt. s. Flam-mänder.	*VII*	II	3	Nov	9	226
462. Rosenapfel, Bent-leber	*II*	I	1	Nov	8	49
463. — Calvillartiger Winter	do	II	1	Sep	12	67
464. — großer böhmi-scher Sommer	do	II	1	Jul.	6	43
165. Rosenapfel, parfü-mirter Winter Pomme de Parfum.	do	I	2	Nov	6	33
466. — platter	*V*	I	2	Okt.	4	152
467. — rother Sommer	*II*	I	2	Sep	5	43
468. — schwäbischer	do	II	1	Okt.	11	49
469. — virginischer Som-mer.	do	I	1	Sep	12	57
470. Rosmarinapfel, ita-lienischer weißer	do	I	1	Nov	9	41
471. Rosette marmorirte Rosette marbrée.	do	I	1	Sep	2	40
472. Rothfeder. Le Rou-get.	*I*	II	1	Okt.	4	25
473. Rothstiel, Rößler's böhmischer.	*VII*	II	2	Dez.	12	211
474. Russet gewürzhafter englischer. Aromatic Rus-set.	*IV*	III	1	Dez.	21	153

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
475. Russet aus Norfolk Norfolk Russet.	I	II	2	Dez.	12	8
476. — Wheerler's	IV	II	2	Dez.	11	109
477. Säuerling, bluth-rother	VII	II	3	Nov	5	230
478. Schämling, kleiner	II	II	2	Sep	7	86
479. Schafsnase, Berliner.	I	II	2	Dez.	11	186
480. — gelbe gestreifte	do	II	2	Nov	2	22
481. — rothe	do	I	2	Nov	3	34
482. — weiße Sommer	do	II	2	Aug.	4	18
483. — weiße Winter	do	II	2	Nov	6	20
484. Scheibenapfel, böhmischer gelber	VII	I	5	Nov	8	241
485. Scheuernapfel	V	I	2	Jan.	4	167
486. Schifferapfel, der	VI	II	2	Nov	5	197
487. Schloßapfel, der	I	II	3	Sep	7	49
488. Schlotterapfel, Cornell's großer gelber, Cornell's großer gelber Rasselapfel	do	II	2	Dez.	11	3
489. Schlotterapfel, Horset's Calville of Horset.	do	II	2	Dez.	11	8
490. Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees.	do	II	1	Sep	5	36
491. Schmantapfel, großer	II	II	2	Dez.	5	77
492. Schmelzling, Herrnhäuser, Rostoker Schmelzling.	V	IV	2	Nov	12	134
493. Schmerlenapfel.	VII	II	2	Dez.	5	244
494. Schmidapfel, süßer	do	I	3	Dez.	2	202
495. Schminkapfel, der Geschminkte.	do	I	1	Sep	4	215
496. Schmuzkoch.	do	I	3	Dez.	4	207
497. Schneeapfel, haltbarer Pomme de Neige	do	I	2	Nov	11	190
498. Schulzenapfel, großer.	III	I	2	Okt.	7	104
499. Schwanenapfel gestreifter	V	II	3	Nov	2	127

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Reihe	Reifezeit	bei Diel Heft	Seit
500. Sedan, der Apfel von Sedan.	VII	I	2	Nov	2	189
501. Sedan, grüner, von	do	I	2	Nov	11	185
502. Seidenapfel der	II	I	1	Aug.	2	45
Sick House s. Spitals-Reinette.						
503. Silberling, saurer gestreifter.	V	I	2	Nov	9	158
504. Sommerapfel rother Wiener	II	I	1	Sep	10	24
505. Sommerkönig.	do	II	1	Aug.	4	63
506. Sonder-Gleichen, Langton's. (None Such)	IV	do	1	Okt.	18	106
507. Sonnenapfel, süßer	V	do	3	Nov	8	203
508. Spezialapfel, rother	V	I	1	Nov	6	160
509. Spiegelapfel, großer rother	VII	II	2	Dez.	9	221
510. Splittapfel, holländischer	do	do	2	Dez.	11	216
511. Sprikelsapfel, gelber süßer.	I	do	3	Jan.	9	17
512. Steinapfel, der Sternkalville s. Calville.	VII	I	2	Dez.	6	238
513. Stettiner, gelber Herbst.	do	do	2	Okt.	4	223
514. Stettiner rother	do	do	2	Dez.	1	245
515. Stettiner, wahrer gelber Winter	do	do	1	Dez.	6	221
516. Stielapf. gestreifter	V	III	2	Dez.	11	157
517. Streifling, ächter Winter.	do	I	2	Nov	1	191
518. Streifling, Baseler platter	do	do	2	Nov	8	151
519. — fränkischer Eßlinger	do	II	2	Okt.	6	180
520. — fränkischer Horchheimer.	do	do	2	Nov	6	175
521. — Fechenbacher, der	do	do	2	Nov	7	214
522. — feuerfarbiger Le flambeau.	do	I	2	Okt.	8	156
523. — goldgelbe Herbst	do	do	2	Sep	1	137

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Baum	Reifzeit	bei Diel	
					Heft	Seit
524. Streifling Hanauer	V	II	2	Dez.	5	169
525. — kleiner Winter goldstreifling	do	IV	2	Dez.	6	190
526. — kleiner Wittenberger	do	I	2	Okt.	8	171
527. — Lamperts. Der Lambertusapfel.	do	I	2	Sep.	6	165
528. — Leitheimer. Der Kaisersheimer	do	II	2	Dez.	8	186
529. — Lütticher platter Winter.	do	I	2	Dez.	6	155
530. — Meißner Klapperstreifling	do	I	3	Nov	8	161
531. — Miltenberger großer	do	II	2	Okt.	8	198
532. — Schaumburger kleiner Purpur	do	II	2	Dez.	9	164
533. — Schulzens bunter Eierstreifling.	do	III	2	Dez.	11	162
334. — Straßburger dunkelrother	do	IV	2	Dez.	7	229
535. Strichapfel gelber Gewürzstrichapfel	II	II	1	Aug.	7	76
536. — kleiner langstieliger	do	II	1	Aug.	6	59
537. — rother Herbst	do	II	1	Sep	2	50
548. — weißer Sommer	do	I	1	Aug.	8	54
539. Striemapfel	V	II	2	Dez.	2	123
540. Süßapfel, Meißner Sommer Zuker, Sommer-Zukersüßapfel.	do	I	2	Aug.	6	170
541. — polnischer purpur rother	II	II	2	Jan.	11	54
542. — rother Herbst	VII	do	2	Sep	2	50
543. Süßapfel, weißer Herbst	do	I	2	do	11	179
344. Superintendenten-Apfel	do	II	1	Okt.	5	239
545. Täubling, großer gestreifter Winter	II	I	1	Nov	12	62

Aepfel-Arten.	Klasse	Ordnung	Grad	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
546. Täubling, der königliche	II	I	1	Okt.	5	78
547. — tulpenartiger.	do	do	1	Nov	11	43
548. — weißer gerippter Herbst	do	do	1	Okt.	8	43
549. — weißer Winter	do	do	1	Nov	7	61
550. Taffentapfel, weißer Herbst	VII	II	2	Aug.	8	264
551. — weißer Winter	do	I	2	Dez.	2	185
552. Taubenapf. Mayers weißer Winter. Le Pigeon blanc.	II	do	1	Dez.	12	50
553. — rother. Le Pigeon rouge.	do	do	1	Nov	3	53
554. — rother Herbst	do	do	1	Sep	5	48
555. — weißer Sommer	do	do	1	Aug.	8	33
556. Taubensüßchen das Meißner	VII	do	3	Okt.	8	254
557. Tiefenbuzapfel, der gelbe	VI	II	2	Dez.	7	246
558. Traminer, der	V	IV	2	Nov	3	181
559. Der türkische Bund. Le Turban.	III	II	2	Dez.	5	72
560. Tulpenapf. La Pomme tulipée.	II	do	1	Sep	4	57
Tulpencardinal s. Cardinal.						
561. Ulmerapfel der gestreifte rothe Cardinal. Le Cardinal rouge rayé.	III	do	1	Okt.	4	87
562. Ungerapf. Lehmann's	VII	I	2	Dez.	11	174
563. Vaterapf. ohne Kern Pater noster sans Pepins.	V	do	2	Nov	1	202
564. Veilchenapfel. Pomme violet d'été.	II	do	1	Aug.	4	47
565. Verirapfel. De Foppen Appel.	I	II	3	Okt.	3	27
566. Violette, gestreifter. La Pomme violette rayée.	II	I	1	Nov	3	84

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Baum	Reifezeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
567. Violet. schwz. schillern-der Pomme violette noire.	*VII*	1	3	Dez.	2	193
568. Wachsapfel, der Wachscalville, früher, s. Calville.	do	1	1	Dez.	2	180
569. Walze, rothe. Le Rouleau.	*I*	II	3	Nov	4	33
570. Waraschke. Gubner Marrasch.	*VII*	1	2	Dez.	9	208
571. Weicherling, der Weichapfel	*V*	I	2	Nov	2	106
572. Weilburger	*IV*	II	1	Dez.	1	149
573. Weinapfel, Biebe-richer	*V*	IV	3	Jan.	9	177
574. do großer rother.	*III*	II	2	Nov	3	105
575. do holländischer ge-streifter. Wyn-Appel.	do	do	2	Okt.	12	83
576. do Lahnischer kleiner	*VII*	II	2	Dez.	7	269
577. do polnischer gestreif-ter.	*I*	II	2	Nov	11	13
578. Weinling, Roestel's gelber	*VII*	II	2	Dez.	21	169
Weinmans s. Grumcke.						
579. Weißapfel, der Weiß-bart	*VI*	I	3	Nov	2	164
Wellers s. Eckenhofer						
580. Wenzelsapfel, gel-ber.	*V*	III	2	Spt.	8	212
Wettig, gelber s. März-ling.						
581. Wiesenapfel, früher	*VII*	1	2	Spt.	2	194
582. Wildling, prachtvoll blühender Pyrus - Malus spectabilis.	do	II	—	Okt.	12	216
583. Wilhelmsapfel Cre-de's großer	*I*	II	2	Dez.	21	20
584. Winterapfel brauner	*V*	I	1	Nov	4	157
585. Wolfsapfel, franzö-fischer gestreifter Pomme de Loup.	do	II	2	Nov	10	193

Aepfel-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
586. Würzapfel, Meißner	V	I	2	Nov	8	166
587. Zäunling, der	do	II	2	Nov	7	219
588. Zehendheber	do	I	2	Nov	2	110
589. Zigeunerapfel.	I	II	3	Dez.	6	9
590. Zimmetapfel, gestreifter Sommer.	II	do	1	Aug.	6	63
591. — rother Herbst De rode goud Kaneel.	VII	do	2	Spt.	6	259
592. Zukerapfel, der	V	do	2	Nov	2	139
593. — polnischer Zwiebelborstörfer s. Borstörfer.	VII	I	2	Nov	10	210
594. Zwillingsapfel. platter gelber.	do	do	2	Dez.	9	203

Dieses sind also die von unserm großen Pomologen Diel in 21 Heften systematisch beschriebenen Aepfel.

Mit diesen aber ist die Sammlung noch bei Weitem nicht geschlossen, und es geht für dieses System jezt fast eine neue Epoche an da Diel in seinen rastlosen Forschungen dermalen viele neue persische und türkische Arten und zum Beispiele solche, die aus dem kaiserlichen Garten am Caspischen Meere herstammen, zur Prüfung in seinem Garten hat. Wir werden also auch mit persischen und türkischen Namen noch bekannt werden, und nach der mir von Diel gütigst gemachten schriftlichen Zusicherung werde ich nach und nach alle seine noch unter der Prüfung stehenden neuern Sorten in ächten Pfropfreisern nach Frauendorf erhalten. *)

Uebrigens muß ich hier noch bemerken, daß Diel in der Folge keine Sorte vom dritten Rang mehr beschreiben wird, da Jeder dieselben selbst beliebig aus Saamen ins Unendliche vermehren könnte.

*) Indem ich überall gerne aus der Quelle schöpfe, habe ich meinen Gärtner u. Freund Diecker in diesem Winter eigens zu Diel geschickt, damit so in mündlicher Besprechung die besten Vortheile für die Verpflanzung der vollständigen Diel'schen Sammlung nach Frauendorf an Ort und Stelle eingeleitet werden konnten.

Und nun folgen die Birnen. Diel theilt sie in Klassen, Ordnungen und Geschlechter nach folgendem System:

Erste Klasse.	Zweite Klasse.	Dritte Klasse.	Vierte Klasse.	Fünfte Klasse	Sechste Klasse.
Butterhafte, schmelzende, sehr geschmakvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen. NB. Enthält die eigentlichen, köstlichsten Tafel-Früchte.	Saftreiche, geschmakvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas, od. ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflöst. NB. Enthält ebenfalls köstliche od. doch vortrefliche Tafelbirnen.	Saftreiche, oder doch saftige, geschmakvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknakt — Poires cassantes, — und sich nicht, oder nicht ganz auflöst. NB. Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortrefliche Früchte für die Oekonomie.	Hinreichend saftige Birnen mit markichtem, oder etwas schmierig-schleimigem Fleisch, jedoch gewürzhaft, und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmak. NB. Man könnte diese ganze Klasse die Schmer Birnen heißen. Sie enthält mehr Früchte für die Oeconomie, als zum feinen rohen Genuß.	Birnen mit saftigem, oder trokenem Fleisch, von Geschmak aber fade. NB. Enthält Früchte für die Oekonomie.	Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar. NB. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede von diesen sechs Klassen hat nun auch drei Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser in Rüksicht der Höhe und Breite beziehen, und diese sind:

Erste Ordnung.	Zweite Ordnung.	Dritte Ordnung.
Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe. NB. Selten wird man zwar bei dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nämlichen Sorte finden, die in die zweite Ordnung gehörten, aber der größte Theil derselben bestimmt sie hieher.	Die Durchmesser der Breite u. der Höhe sind sich gleich, od. die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.	Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer ¾ Zoll länger seyn.

Zulezt hat noch, zum schnelleren Auffinden der Sorten, jede Klasse u. Ordnung 3 Geschlechter, wornach man sie so häufig in den Katalogen aufstellt, nämlich die Reifzeit der Frucht.

Erstes Geschlecht.	Zweites Geschlecht.	Drittes Geschlecht
Sommerbirnen. Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baum und so verbraucht.	Herbstbirnen. Zeitigen in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, u. dauern vom Oktober bis den Nov. hindurch, sind aber dann vorüber. NB. Ausnahmen von einer längern Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kalte Obstgewölbe, u. d. m. Also Nebenursachen, nicht d. Natur d. Frucht.	Winterbirnen. Fangen Ende Nov. an zu zeitigen, und manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur Reife, und halten sich, wenn sie zeitig sind, länger als die Herbst-Birnen.

Birn=Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
1. Admiralsbirne, die Amiral musqué.	*I*	II	1	Spt. 1*)	2	14
2. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. Die rothe punktirte Liebesbirne.	*II*	do	2	Spt. 1	3	96
3. Alantbirne, die gelbe langstielige.	*IV*	III	2	Spt. 1	3	218
4. Alantbirne, die Sommer	do	do	1	Aug. 1	2	185
5. Amadot, muskirte Winter. L'Amadot musqué d'hiver.	*III*	II	1	Nov 3	4	166
6. Amboise, die Herbst=Butterbirn von Amboise La Poir d'Amboise.	(*II*) *I*	III	1	Nov 3	8	81
7. Ambrette, Sommer L'Ambrette d'Eté.	do	II	1	Spt. 1	1	82
8. — wahre Winter Ambrette d'hiver.	do	I	1	Dez. 3	4	3
9. Ananasbirn, Knoop's Ananas Peer.	*II*	II	1	Spt. 1	7	74
10. Angelika Birne, heilige St Auguste Angélique	*I*	III (II)	1	Dez. 3	5	82
11. Apotheferbirne, englische. Bon Chretien d'Angleterre.	*III*	III	2	Feb. 3	3	191
12. — gelbe Herbst, die gelbe Herbstchristenbirne. Le bon Chretien d'automne	*II*	do	2	Okt. 2	2	118
13. — gelbe frühe Sommer. Bon Chretien d'Eté doré hatif.	do	do	2	Aug. 1	6	119
14. — gestreifte Winter Le bon Chretien panaché	*III*	do	2	Feb. 3	6	213
15. — goldgelbe Winter Le bon Chrétien d'hiver doré.	do	do	2	Mrz	2	179
16. — rheinische Herbst	*II*	do	1	Nov 1	4	133
17. — Sommer. Le bon Chretien d'Eté.	*III*	do	1	Spt.	1	240
18. Apfelbirn.	do	I	6	Okt.	2	168

*) 1. 2. 3. unterm Monate der Reifzeit zeigen das Geschlecht an.

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
19. L'Archiduc d'Eté. Die Erzherzogsbirne.	II	III (II)	2	Aug.	1	199
20. Auguſtbirne.	I	III	1	Aug. 1	2	41
21. — parfümirte. Le Parfum d'Aôute.	II	II	2	Aug. 1	3	104
22. Auguſtin, die eyförmige. Auguſtinerbirn Saint Augustin.	do	III	2	Jan. 3	6	144
23. Aurate. Die kleine rothe Sommermuscateller L'Aurate.	III	II	2	Juli	4	146
24. Bakbirne, kleine grüne	IV	III	1	Spt.	2	189
25. Bakhausbirne, frühe	V	II	3	Aug. 1	5	179
26. Baronsbirne Winter Baron Peer.	III	III	3	Jan. 3	21	259
27. Beguine, doppelte; große Beguine. Le Bequene Ballegarde ſ. Paradebirn. Bellissime d'Eté. ſ. Sommerbirn gestreifte ſchönſte. Bergamotte, Cadette ſ. Cadette.	do	do	2	Dez. 3	6	206
28. La Bergamotte Crassane.	I	II	3	Nov 2	1	51
29. Bergamotte, frühe dünnſtielige Sommer. Bergamotte hative á longue queue.	do	do	1	Aug. 1	6	10
30. — frühe Schweizer La Bergamotte Suise hative.	do	do	1	Aug. 1	3	10
31. — graue runde Winter. La Bergamotte grise d'hiver.	do	do	1	Dez. 3	5	24
32. — große Sommer La Bergamotte d'Eté.	do	do	1	Spt. 1	3	31
33. — Herbſt. La Bergamotte d'automne.	do	do	1	Nov 2	1	38
34. — Italieniſche Winter. Pera-spina ?	do	do	1	Apr. 3	21	196

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
35. Bergamotte, kleine gelbe Sommer	*I*	II	1	Spt. 1	2	9
36. — rothe Bergamotte rouge.	do	I	1	Okt. 1	1	35
37. — Schweizer La Bergamotte Suisse.	do	II	1	Nov 1	1	45
Bergamotte von Bugi s. Begi.		(I)		2		
38. — von Soulers Bergamotte de Soulers. Bonne de Soulers.	do	III	1	Febr 3	7	43
39. — Winter. Die Oster-Bergamotte. Bergamotte d'hiver. Berg. de Pâques.	*II*	II (III)	1	Jan. 3	7	119
40. Beste Birne. Die Sommer-Eierbirne.	do	III	1	Aug. 1	1	188
41. Beure blanc. Le Doyenne. Die weiße Herbst Butterbirn	*I*	II	1	Okt. 2	1	31
42. blanc d'Eté. Le Dayenne d'Eté. Die Sommer-Dechantsbirne.	do	do	1	Aug. 1		
43. Le Beurre d'Angleterre Englische Sommerbutter-Birn.	do	III	1	Spt. 1	6	44
44. — gris. Le Beurré. Die graue Herbstbutter-Birne.	do	do	1	Okt. 2	1	139
45. — rouge. Le Dayenne rouge.	do	II	1	Okt. 2	2	19
46. Birne, zweimal blühend und zweimal tragend. Die Zweiträchtige. Deux fois l'an.	*III*	do	2	Aug. 1	3	131
47. Bischofsbirne, lange gelbe De Bishop Peer. Blanquette à longue queue s. Weißbirne französische langstielige — de Dessau s. Weißbirne. Dessauer.	*IV*	III	2	Jan. bis Aprl Aug.	3	215

Birn=Arten.	Klasse	Ord=nung	Rang	Reif=Zeit	bei Diel Heft	Seit
Blanquette petit. S. Weiß=Birne perlförmige.						
— rojale ſ. Weißköniglíche.						
48. Blankette, ſpäte große Sommer. Späte große Sommerweißbirne.						
Gros Blanquet tardif.	*II*	III	2	Aug. 1	5	109
49. — große kreiſelförmige Gros Blanquet.	do	I	1	Jul. 1	6	77
50. Blutbirne, Sommer Sanguinole d'Eté.	*III*	II	2	Aug. 1	2	136
Bon Chretien ſ. Apotheker = und Chriſtenbirne.						
Bourdon musque ſ. Wespenbirn.						
51. Bratbirne, Hüffels Bretagne grande ſ. Sommerbirne, große britaniſche	do	do	3	Jan. bis Aprl 3	21	239
52. Bruderbirne, The Union Pear	*VI*	III	1	Jan.	2	221
53. Brüſſeler Birne	*I*	do	1	Aug. 1	21	218
54. Bugi, die Bergamotte von Bugiarda ſ. grüner Sommerdorn.	do	I (II)	1	Aprl 3	5	3
55. Butterbirne, Capiaumont's Herbſt. Beurre de Capiaumont.	do	III	1	Oktb	8	54
56. — Coloma's Herbſt	do	do	1	Okt.	8	65
57. — Diel's Beurre Diel.	do	do	1	2 Nov	3	70
58. — engliſche Sommer Le Beurré d'angleterre	do	do	1	2 Spt.	6	44
59. — gelbe Sommer Beurre jaune d'Eté.	do	II	1	1 Spt.	21	186
— graue Herbſt ſ. Beurre gris.				1		

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
60. Hardenponts Winter Hardenpont d'hiver.	*I*	II	1	Nov 3	8	40
61. — — späte Winter Hardenpont de Printemps	do	III	1	Dez. 3	8	87
62. — Herbstbutterbirne von Amboise. La Poir d'Amboise.	do	do	1	Nov 2	8	81
63. — Napoleon's Beurré Napoleon.	do	do	1	Okt. 2	8	60
— rothe Herbst s. Beurré rouge						
64. — normännische rothe Herbst. Rothgraue Herbstbutterbirne. Rother Normännischer Isambert. Rothe Herbstbutterbirne von Anjou. Beurre rouge d'Anjou.	do	do	1	Okt. 2	6	59
Weiße Herbst s. Beurré blanc.						
65. — Winter der Wildling von Chaumontel Bezi de Chaumontel.	do	do	1	Jan. 3	2	62
66. Cadette. Die Bergamotte Cadette.	*II*	I	1	Okt. 1	8	107
67. Caissoy, Wildling von Bezi de Caissoy.	*I*	II	2	Nov 3	8	46
68. Calbas. Le Calbas musqué.	*II*	III	1	Nov 3	1	222
Caneel Peere franse. s. Zimmetbirne Knop's französische						
69. Carminbirne La Carmoisine.	do	do	1	Aug. 1	7	113
70. Carthäuserinn Poire de Chartreux.	*I*	do	2	Nov 2	21	213
Casante s. Krachbirne						
71. Cassolet. La Cassolette.	*II*	do	1	Aug. 1	1	235
Catillac s. Kazenkopf.						

Birn-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
72. Certeau le petit d'automne. Die kleine Herbstzapfenbirne	III	III	2	Okt. 2	4	185
73. Champriche d'italie. Die volltragende italienische Winterbirne.	V	II	2	Dez. od Jan. 3	4	206
Chasserie s. Leschasserie.						
Chaumontel s. Winterbutterbirn.						
74. Christenbirne spanische gute Le Bon Chrétien d'Espagne	III	III	2	Dez. 3	1	270
75. — Die Winterapothekerbirne. Die Winterchristenbirne. Le Bon Chrétien d'hiver.	do	do	2	Dez. 3	2	169
76. Citronenbirne rothbakige.	II	II	1	Spt. 1	5	89
77. — große Winter Gros Citron d'hiver.	do	do	1	Nov 3	6	104
Colmar s. Mannabirn.						
78. Compotbirne, die Carmoisine s. Carminbirne	VI	III	2	Mrz 3	2	226
Crassanne s. Bergamotte.						
79. — Sommer, die. Der Langstiel La Crasanne d'Eté Poire á longue queue.	II	I	2	Aug. 1	3	101
Cuisse Madamme s. Frauenschenkel.						
80. Dagobertusbirn. Le Dagobert.	I	III	2	Dez. 3	1	167
81. Dechantsbirne, die graue, Le Doyenné gris.	do	(II) II	1	Okt. 2	1	65
82. — lothringer. Le Doyenne d'Austrasie.	do	do	1	Okt. 2	7	26
— rothe s. Butterbirn						
83. — Die Sommer	do	do	1	Aug. 1	3	39
84. Dienstbotenbirne De Maagd-Peer.	II	III	2	Okt. 2	6	139
85. Donville, gelbe La Donville.	VI	do	2	Jan.	4	238

Birn-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
Dayenne d'Austrasi s. lothringer Dechantsbirne.						
— d'Eté s. Sommer Dechantsbirne.						
— gris s. graue Dechants-Birne.						
86. Duquesne's Sommer-Mundnezbirn. Beure Duquesne	*I*	III	1	Spt. 21	21	207
87. Eidamsbirne, die	*IV*	do	2	Jul. 1	7	184
88. Eierbirn, die müskirte Winter.	*III*	II	1	Jan. 3	1	262
—Sommer s. Beste Birne						
89. Einsiedlerin, rothe	*II*	III	1	Spt.	5	98
90. Eißbirne, große	*V*	I	3	Okt. 1	2	195
91. Eugelsbirne, große La grosse Poir d'Ange.	*II*	II	1	Aug.	4	68
92. — wahre Poire d'Ang Epargne s. Sparbirne	*I*	do	1	Aug. 1	7	8
93. Erzherzogsbirne L'Archiduc d'Eté.	*II*	III	2	Aug.	1	199
94. Faustbirne, die	*V*	II	2	Okt. 2	1	321
95. Feigenbirne, Meißner langstielige	do	*III*	2	Okt. 2	4	216
96. Fertille, la belle d'hiver. Die grüne gesegnete Winterbirne	*VI* (*III*)	do	2	Dez. 3	2	230
97. Flegelbirn, kreiselförmige	*VI*	II	2	Feb. 3	5	195
Foppen Peer. s. Nexir-Birne.						
Force Poire (la) s. Nexir-Birne.						
98. Forrellenbirne, die	*I*	III	1	Nov	5	51
99. Fourcroy	do	II	1	Dez. 3	21	202
100. Franc réal. Fin or d'hiver. Die späte Wintergoldbirne.	*VI*	I	2	Jan.	3	244
100. Franc-Real.	*III*	II	2	Nov 2	21	229

Birn-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
101. Franchipane	*I*	II	1	Okt. 2	8	25
102. Frauenschenkel, der La Cuisse Madame.	*II*	III	1	Jul.	4	118
103. Fremion, die Friolet s. Cassolet	*I*	I	1	Okt. 2	6	3
104. Frühbirne kleine gelbe. Hativeau jaune.	*IV*	II	2	Jul. 1	3	205
105. marmorirte Frühbirne Muscat batard.	*III*	do	2	Jul. 1	6	194
106. — die müskirte Le Hativeau petit.	do	do	1	Jul. 1	2	154
107. Geißhirtenbirn, die langstielige. Stuttgarter Rousselet.	*II*	do	1	Sep 1	4	75
108. — wahre Stuttgarter Geißhirtel	*I*	III	2	Aug. 1	6	36
109. Georgsbirne, große St. Poire de St. George	*III*	do	2	Sep 1	7	160
110. Gesegnete Birn Belle fertile. Gezegende Peer-	do	II	2	Sep 1	6	174
111. Gewürzbirne, grüne frühe (Bouchet?)	*II*	do	2	Sep 1	8	113
Girofle s. Sommerrusselet kleine						
112. Glokenbirne, sächsische	*VI*	do	2	Okt.	8	185
113. Gönnersche Birne	*II*	do	2	Sep 1	5	93
Goldbirne s. Aurate						
114. — Knoop's Goud Peer.	*III*	do	3	Sep 1	8	153
Goldbirne späte Winter s. Franc-real.						
115. Graue Gute. Die graue Sommerb utterbirne. La grise Bonne.	*I*	III	3	Sep 1	3	63
— französische s. Sommerbirne.						
116. Graziöse. Die Holde La Gracieuse..	*III*	II	3	Nov 3	8	167

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reif-Zeit	bei Diel Heft	Seit
Grisse Bonne ſ. graue Gute.						
117. Habichtsbirne, die	*VI*	III	2	Nov	3	251
118. Hamburgerbirne	do	II	2	Okt.	8	190
119 Hansbirne, graue Junker Messire Jean gris.	*III*	II	1	2 Nov	1	251
120. Haſenkopf, roth. Wint.	*VI*	III	2	Feb.	5	204
Hativeau jaune ſ. kleine gelbe Frühbirn.				3		
Hativeau petit. ſ. müskirte Frühbirn.						
121. Hekenbirne gelbe	*II*	I	3	Spt.	3	85
122. Herbſtbirne, lange grüne	*I*	III	1	1 Okt.	1	118
123. — ohne Schale	do	II	1	Ott.	2	35
124. — parfümirte.	do	do	1	Okt.	4	12
125. — die ſchönſte	*II*	III	1	Nov	2	112
126. Herrmannsbirne	*I*	do	1	Dez.	1	160
127. Herrnbirne, gelbe Sommer	do	do	1	3 Aug.	3	71
128. — wilde	*IV*	II	3	Spt.	3	199
129. Hery, Wildling von Hery. Bezi d'Hery.	*II*	do	2	1 Okt.	6	97
130. Heſſenbirne, kleine gelbe.	*III*	III	2	2 Spt.	3	187
131. Hirſenbirne	*II*	do	2	Aug.	2	92
132. Hirſchbirne, Meißner.	*IV*	do	2	2 Aug.	7	179
133. Hirtenbirne, grüne langſtielige Winter.	*I*	I	1	1 Jan.	2	3
Höre Peer ſ. Je länger je lieber.				3		
Holde ſ. Graziöſe.						
134. Honigbirne, halliſche gelbe	*III*	do	2	Spt.	7	129
135. — platte	*IV*	do	3	Spt.	1	299
136. — rothe langſtielige	*II*	III	2	Spt.	3	123
137. Hopfenbirne	*IV*	II	2	Aug.	1	303
138. Hoyerswerder, grüne	*I*	III	1	Aug.	4	24
Hüffels Bratbirn ſ. Hüffels.				1		

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
139. Jablonsky, die	III	I	2	Spt.	6	163
140. Jakobsbirne, rothe	V	III	2	Jul.	5	183
Jagdbirne s. Leschasserie				1		
141. Jaminette die, La Jamineltc.	I	II	1	Nov	8	33
142. Je länger je lieber	do	do	1	Spt.	7	31
143. Joannet, gelbe Amire				2		
Amiré joanet jaune.	II	III	1	Jul.	6	112
144. Josephsbirne	III	do	2	Spt.	21	254
145. Isambert, kleiner				1		
grüner.	I	do	1	Okt.	3	46
146. Jungfernbirne, die				2		
große schöne La Belle Demoiselle.	II	do	1	Aug.	4	111
147. Jungfernbirne, Zink's				1		
rothe. Poire de Demoiselle.	do	do	2	Spt.	7	85
Junker Hansbirne s. Hans-Birne.				1		
148. Kaiserbirne mit dem						
Eichenblatt	do	do	1	Mai	5	76
149. Kaiserin, die große				3		
L'Imperatrice.	VI	do	3	Okt.	7	203
150. Kampervenus. Die				1		
Kamper Venus.	do	do	2	Nov	4	244
151. Kappesbirn, rothe				3		
Winter	V	do	2	Dez.	4	221
152. Kazenkopf, großer				3		
französischer. Le Catillac.	VI	II	2	Nov	3	237
153. Kinderbirne, balduin-				3		
steiner	III	II	3	Okt.	5	141
154. Kirchmeßbirne, roth-				1		
graue	I	III	1	Spt.	3	52
155. Klöppelbirn, die deut-				1		
sche Winterpommeranzen-						
Birn.	III	II	2	Dez.	4	161
156. Knabenbirne	V	II	2	Aug.	4	201
157. Kochbirne, rothe				1		
Winter	VI	II	1	Nov	4	233
158. Königin, englische				3		
	II	II	1	Aug.	6	91

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reif-Zeit	bei Diel Heft	Seit
159. Königin, Sommer La Reine d'Eté.	*I*	III	1	Spt. 1	1	112
160. Königsbirne, Winter La Royal d'hiver.	*III*	do	2	Jan. 3	1	287
161. Königsgeschenk von Neapel	do	do	1	Mrz 3	1	277
162. Krachbirne, gelbe La Poire cassante.	do	do	2	Okt. 2	1	266
163. Krautbirne polnische grüne. Kapusnier.	*l*	I	1	Spt.	21	175
164. Krokhals	*l*	III	1	Nov	5	64
165. Kronbirne	*VI*	II	2	Feb. 3	2	211
166. Lahnbirne, süße Sommer.	*II*	III	2	Spt. 1	4	106
Langstiel s. Sommer Crassane.						
167. Lansac des Quintinye. Le Lansac de Quintinye.	*l*	II	1	Nov 2	7	15
168. Laurentiusbirne, gelbe, Poire de St. Laurent	*ll*	III	2	Spt. 1	2	96
169. Leschasserie, die La Poire de Leschaserie.	*l*	II	1	Dez. 3	5	36
Lechefrion s. Lassollette.						
170. Liebesbirne, rothpunktirte. A mon Dieu. — s. Tresor.	*ll*	do	2	Spt. 1	3	96
171. Liebchensbirne Meißner.	*III*	do	2	Spt.	3	155
172. Löwenkoof, der gelbe	*VI*	I	2	Feb. 3	4	227
173. Louise, gute La bonne Louise.	*ll*	III	1	Nov	1	215
174. — wahre gute	*ll*	do	1	Nov 3	5	130
175. Magdalene, grüne Sommer, die Magdalene-Birne. La Poire de Madeleine.	*l*	II	1	Jul.	3	22
176. Maltheserbirn	*III*	II	2	Nov	3	143
177. Mannabirn	*l*	III	1	Dez. 3	1	94
Mansuette s. Einsiedleri,						

Birn=Arten.	Klasse	Ord=nung	Rang	Reif=Zeit	bei Diel Heft	Seit
178. Margarethenbirne säuerliche	III	II	2	Jul. 1	5	146
179. Markbirne, La savoureuse	I	III	1	Jan. 3	1	155
180. Markgräfin. La Marquise.	do	do	1	Nov 2	1	132
Marquise ſ. Markgräfin.						
181. Martinsbirn, Beyers	II	II	2	Aug. 1	8	125
182. — Junker, die Ronville. Le Martin Sire Ronville.	III	III	2	Mrz 1	4	191
183. — graue trokne Le Martin sec gris.	do	do	2	Jan. 3	2	164
Martin sec gris. ſ. Martinsbirne graue trokne.						
Martin Sic. ſ. Martins=Junker.						
184. Maukelbirne, kleine gelbe.	I	II	1	Spt. 1	3	17
185. Metzer, dikſtielige Winter Muskatellerbirne.	do	II	1	Nov 2	21	191
186. Montigny Wildling von, Bezi de Montigny.	III	II	1	Okt. 2	21	130
187. Moſtbirne, die	III	III	3	Okt. 2	2	159
188. Motte, Wildling von, Bezi de la Motte.	do	II	1	Okt. 1	1	71
189. Müllerin, ſchöne	I		2	Sep 2	4	156
Mundnezbirn ſ. Dügne's	III	II				
Muscat verte ſ. Caſſolette.						
190. Muscatellerbirn deutſche, Le Muscat Allemand	I		2	Mrz 3	2	30
191. — Du Hamel's wahre königliche	do	II	1	Spt. 1	5	12
192. — franzöſiſche ſüße De Franse soette Belle.	II	do	1	Spt. 1	4	55
193. — gelbe doppelttragende.	III	do	2	Aug. 1	5	161
194. — große Winter. Le gros Muscat. d'hiver.	I	III	1	Dez. 3	2	25
195. — grüne Sommer Le Muscat verte d'Eté.	V	II	3	Sep	3	225

Birn=Arten.	Klasse	Ord=nung	Rang	Reif=Zeit	bei Diel Heft	Seit
196. Muskatellerbirn, kleine. Sieben ins Maul.	III	II	1	Jul. 1	8	149
197. — kleine gelbe Sommer.	I	do	1	Spt. 1	4	152
198. Muskateller, kleine gelbe Strauß	III	do	2	Aug. 1	5	151
199. — königliche, Meyer's Le Muscat Royal.	do	do	2	Jul. 3	3	165
200. — Robert's.	II	do	1	Jul. 1	3	89
— Wintermuskatel s. Metzer dikstielige Winter Napoleon's Butterbirne s. Butterbirne, Napoleons						
201. Neapolitanerin, harte La Naples.	VI	do	2	Jan. 3	2	216
202. — wahre Poire de Naples.	III	do	2	Jan. 3	21	245
203. Ochsenherz das Le Coeur de Boeuf.	do	III	2	Okt. 2	1	192
Oigonnet s. Zwiebelbirn						
Oin, le petit s. Schmeer=Birne.						
204. Olivenbirne, die	IV	II	2	Nov	5	169
205. Ordensbirne	I	III	1	Aug.	5	45
206. Osterzukerbirne grüne	do	II	1	Mrz 3	5	30
207. Papstbirne, goldgelbe Poir de Pape.	III	III	2	Spt. 1	3	171
208. Paradenbirne, die La Bellegarde.	do	do	1	Spt.	1	247
209. Passa Tutti	II	II	1	Nov 2	1	210
210. Pfalzgrafenbirn, Zinks weiße.	do	III	2	Spt. 1	7	100
211. Pomeranzenbirne, bergamottartige. Orange summer Bergamotte Pear	do	II	1	Aug.	7	68
212. — braunrothe	III	do	2	Spt.	8	143
213. — Brielsche	I	do	1	Spt. 1	7	1
214. — frühe goldgelbe Orange dorée.	III	I	2	Aug. 1	8	137
215. Pommeranzenbirne, frühe wohlriechende	do	II	1	Aug.	6	138

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reif-Zeit	bei Diel Heft	Seit
216. Pommeranzenbirne gelbe. L'orange jaune.	III	II	2	Spt.	3	160
217. — gestreifte	do	do	2	Spt.	2	142
218. — große müskirte L'Orange musquée.	do	I	1	Spt. 1	6	155
219. — die grüne	do	II	1	Aug.	1	229
220. Hamden's	do	do	2	Spt.	7	145
221. — korallenrothe, die rothe Pommeranzen-Birn. L'Orange rouge.	de	do	1	Spt. 1 Aug.	6	180
222. — platte L'Orange platte-	do	do	3	Spt. 1	4	141
323. — die runde Sommer.	II	I	1	Spt.	4	39
324. — van Hök's	III	II	1	Spt.	7	140
225. — Winter Present, le beau s. Spar-Birne.	do	do	2	Feb. 3	7	134
226. Prinzenbirne, große Sommer.	do	I	2	Spt.	3	183
— rothbakige Sommer s. Prinzessenbirne gelbe Sommer.				1		
227. Prinzessenbirne, gelbe Sommer.	II	III	1	Aug.	5	119
228. Rainbirne, die Rateau blanc s. Löwenkopf.	III	do	2	Okt. 2	8	177
229. Rettigbirn, wahre Leipziger Coldizer Rettigb.	I	II	1	Aug.	6	17
230. Reuterbirne, die	IV	do	3	Spt.	6	230
231. Rheinische Birne	III	III	2	Spt. 1	7	156
232. Rietbirne, große Dubbelde Riet-Peer.	IV	III	2	Aug. 1	7	189
233. Ritterbirne Büttner's sächsische Ritterbirne	I	II	1	Aug. 1	8	3
234. Robine, Sommer La Robine.	II	do	1	Spt. 2	2	83
235. Roland, großer Le gros Roland.	IV	III	2	Okt. 2	6	235
236. Rosanne, die La Rosanne.	I	do	1	Aug.	7	37

Birn-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reifzeit	bei Diel Heft	Seit
238. Rosenbirne, Dü Hamels. Poire de Rose, Epine de Rose.	II	1	1	Aug.	7	61
239. — gelbgraue.	I	do	1	Spt.	3	3
240. Rosinenbirne, die	III	do	2	Okt.	2	131
241. Rousselet, braunrothe Sommer.	II	II	1	2 Aug.	3	111
242. — dünnstielige Sommer	do	III	1	1 Spt.	4	87
243. — gefleckte Sommer	do	do	2	Spt.	6	133
244. — gelbe Sommer	I	do	2	Spt.	1	104
245. — graue Herbst Le Rousselet gris.	II	do	2	1 Okt.	2	124
246. — große Sommet Der Sommerkönig. Le gros Rousselet. Le Roi d'Eté.	do	do	1	2 Spt.	4	93
247. — große müskirte Sommer Rousselet d'Eté musqué.	do	do	2	1 Spt.	2	45
248. — große Winter Le gros Rousselet d'hiver	III	II	2	1 Feb.	1	258
249. — die grüne Sommer. Le Rousselet musqué hâtif.	I	do	1	3 Aug.	1	78
250. — kleine Sommer Petit Rousselet Giroûe en Anjou.	III	III	1	1 Spt.	8	160
251. — kleine Zimmt. Le petit Rousselet musqué.	II	do	1	1 Spt.	4	80
252. — langstielige Sommer. Rousselet d'Eté a longue Queue.	I	do	1	1 Spt.		108
Russelet, müskirte Sommer s. große müskirte Sommer.				1		
253. — punktirte Herbst La Rousselet gris et rouge d'automne.	III	do	2	Okt.	6	200
254. — von Rheims. Rousselet de Rheims.	II	do	1	2 Spt.	1	175

Birn-Arten	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
255. RousseletWinter, die. Roussulet d'hiver	III	II	2	Jan. 3	21	235
256. Russeline, die La Rousseline.	II	do	1	Nov 2	1	204
257. Salzburger von Adlitz.	III	III	2	Spt. 1	21	249
Samson, le St. s. Sparbirne.						
Sanquinole s. Blutbirne.						
Sans Pean s. Sommer-Birne zartschalige.						—
258. Sarasin. La Poir Sarasin.	I	do	1	Mai 2	8	92
Savoreuse s. Markbirne						
259. Scharlachbirne, L'Ecarlate.	V	II	3	Spt. 1	2	199
Schazbirne s. Tresor.						
260. Schmalzbirne, herborner	IV	III	3	Spt.	5	174
261. — römische	II	do	1	Aug. 1	2	106
262. — Schönert's Omsewitzer.	I	do	1	Spt. 2	8	75
263. — die, von Brest La fondante de Brest.	II	do	1	Aug. 1	1	183
264. Schmeerbirne, müskirte, Le petit Oin.	I	II	1	Nov	6	25
265. Schnekenbirne, die Schöne Vrauw s. Je länger je lieber.	IV	I	3	Aug. 1	7	169
266. Schwarzbirnchen, langstieliges	II	II	2	Spt. 1	7	80
Schweizerbergamotte siehe Bergamotte.						
267. Schweizerhose. La Verte longue Suisse (panaché)	I	III	1	Okt.	1	126
268. Seidenbirne polnische. Jedwabrica.	IV	do	3	Spt. 2 Spt. 1	3	199
Sieben ins Maul s. kleine Muskateller.						
Silvange s. Waldbirne						

Birn-Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reife-Zeit	bei Diel Heft	Seit
269. Sirene, große Sommer. La grosse Sirene d'Eté Solitaire s. Einsiedlerin	II	III	2	Aug. 1	3	117
270. Sommerbirne Crawfort's gelbe Crawford's Pear.	III	do	2	Aug. 1	8	172
271. — die Cyprische braunrothe. Merlets Cyprische Birn. Poire de Cypre.	II	II	1	Aug. 1	6	83
272. Sommerbirne französische gute graue. La grise Bonne.	do	III	1	Aug. 1	7	92
273. — gestreifte schönste La Bellisime d'Eté rayée.	do	do	2	Aug. 1	5	111
274. — große britanische grand Bretagne.	I	II	1	Spt. 1	8	18
— ohne Schale s. zartschalige.						
275. — spate ohne Schale. Sans Peau d'E'té tardive.	II	III	1	Aug. 1	5	125
276. — zartschalige, die Sommerbirne ohne Schale. Poire sans peau. Fleur de Guignes.	I	II	1	Aug. 1	8	10
277. Sommerdorn, grüner Epine d'E'te verte.	do	III	1	Spt. 1	6	51
278. — punktirte L'Epine d'Eté pointée.	do	do	1	Spt. 1	3	57
279. — der rothe, LE'pine d'Ete rouge.	do	do	1	Spt. 1	4	30
280. Sommerkönigin La Reine d'Ete.	do	do	1	Spt. 1	1	113
Soulers. s. Bergamotte von						
281. Sparbirne, die L'Epargne.	do	do	1	Jul. 1	2	50
282. Spekbirne, graue	IV	do	1	Spt. 1	1	307
283. Spillingsbirne	III	II	3	Aug. 1	5	156
Sucre romain s. Schmalz-Birne römische.						

Birn=Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reif=zeit	bei Diel Heft	Seit
284. Sucré verd. Die grüne Herbſtzuckerbirne.	I	II	1	Nov	1	87
285. Tafelbirne, Schön=beck's.	II	(III) III	2	2 Spt. 1	8	130
286. Todemannsbirne, ſpäte.	VI	do	2	Dez. 3	5	200
287. Treſor. Die Schaz= oder Liebesbirne. Le Tre-sor. Le Poire d'amour.	V	do	2	Dez.	5	187
288. Trompetenbirn.	II	do	2	Spt. 1	4	100
Tysjes Peer ſ. Je länger je lieber.						
Union Pear ſ. Bruderbirn						
289. Venusbruſt. Teton de Venus.	III	do	5	Dez. 3	7	161
290. Verlerbirne. Fop-pen Peer.	do	do	2	Jan. 1	1	283
291. Virguleuſe. La Vir-guleuse.	I	do	1	Nov	2	71
292. Volkmarſer Birne.	II	do	1	Spt. 1	6	126
293. Wachsbirne, Som=mer.	V	do	2			
294. Waldbirne, graue Sommer. La Silvange ron-de d'Eté.	III	do	2	Spt. Spt. 1	4 2	211 149
295. Weidenbirne, die	IV	do	2	Spt. 1	6	225
296. Weinbirne große gelbe.	II	II	2	Aug. 1	4	49
297. Weißbirne, deutſche langſtielige. Blanquet ha-tif á longue queue.	I	III	3	Jul. 1	3	77
298. — Deſſauer. Die Deſſauer Blanquette.	V	do	3	Aug. 1	3	230
299. — franzöſiſche lang=ſtielige. Die langſtielige Blankette. Blanquet a longue queue	II	do	4	Aug. 1	4	125
300. — königliche. Die Kö=nigsblanquette. La Blanquette Royale.	III	do	3	Spt. 1	3	177

Birn=Arten.	Klasse	Ord=nung	Rang	Reif=Zeit	bei Diel Heft	Seit
301. — perlförmige franzöſiſche. Die kleine Blankette. Le petit Blanquet Poire à la Perle.	III	III	1	Jul. 1	4	174
302. Weſpenbirne, die Le Bourdon musqué.	do	II	2	Aug. 1	3	148
Wildling ſ. Montigny.						
Winterbergamotte ſ. Bergamotte.						
303. Winterbirn, engl. lange grüne	l	III	1	Dez. 3	5	70
304. — grüne geſegnete La belle Fertile d'hiver.	VI	do	2	Dez. 3	2	230
305. Winterbirne, die Grumkower	l	do	1	Nov 2	1	53
306 italieniſche volltragende Champ riche d'Italie.	V	II	2	Dez- 3	4	206
307. — lange gelbe. Verte longue d'hiver.	l	III	1	Dez. 3	6	69
308. — ſächſiſche lange grüne Verte longue d'hiver.	do	do	1	Dez. 3	7	53
309. — ſchönſte. La Bellissime d'hiver.	VI	l	2	Dez. 3	2	205
310. Winterdorn. L'Epine d'hiver.	l	III	1	Nov 2	1	147
311. Zapfenbirne, die große Sommer Le Certeau musqué.	IV	do	1	Spt. 1	1	311
312. — kleine Herbſt ſ. Certeau petit.						
313. — langſtielige Winter. Certeau d'hiver a longue queue.	V	III	3	Jan. 3	6	245
314. Zimmtbirne, Knops franzöſiſche Franse Cancel-Peer.	II	II	2	Aug. 1	8	118
315. Zukerratenbirne, die kleine Sommer.	do	do	1	Spt. 1	4	44
316. Zukerbirne, grüne Herbſt Le Sucré verd.	l	do	1	Nov 2	1	87

Birn=Arten.	Klasse	Ordnung	Rang	Reif=Zeit	bei Diel Heft	bei Diel Seit
317. — grüne Oster Sucré verd de Paques.	*I*	II	1	Aprl 3	5	30
318. — Neufville's Suyker Peer van de Neufville.	*IV*	do	2	Aug. 1	3	208
319. — rothbalige Sommer.	*II*	III	1	Spt. 1	1	194
320. — Tolsduyn's grüne Herbst Suyker Peer van Tolsduyn.	*I*	II	1	Nov 2	4	18
321. — van Tertolen's Herbst. Suyker Peer van Tertolen.	do	do	1	Nov 2	5	18
322. Zukerlachsbirne, die rothe van Tertolen	*III*	III	2	Aug. 1	4	180
323. — Zwiebelbirne, große müskirte. Gros Oignonnet musquée.	*II*	II	1	Aug.	4	60

Nebst diesen bezeichneten Kern=Obstarten, (wozu ich das Stein= und Beeren=Obst, als: die Kirschen=, Pflaumen=, Pfirschen=, Aprikosen=, Mispeln=, Trauben=, Stachelbeeren= und übrigen Arten, wegen Mangel an Raüm hier nicht aufführen kann,) sind auch mehrere hundert Sorten ausländischer Gehölze, Sträucher und perenirender Verzierungs=Pflanzen ins freie Land, auf Aleen, in öffentliche Anlagen und englische Gärten, oder sonst zur Verschönerung der Umgebungen von Städten, Märkten, Schlössern und Dörfern ꝛc. in großer Vermehrung vorhanden, und stets billig zu haben; so wie zur Besezung der Hausgärten, Zimmer und Fenster die beliebtesten Topf= und Treibhaus=Blumen gezogen oder ausgetauscht werden.

Allein eben weil die Beschränktheit des Raumes und des Zwekes in meinen bisherigen Schriften hierüber ein ausgedehntes Detail zur Befriedigung des so oft ausgesprocheuen, allgemeinen Wunsches nicht zuließ, gründete ich mit dem Neujahr 1823 eine

Allgemeine deutsche

Garten-Zeitung

Herausgegeben von der praktischen Gartenbau-Gesellschaft.
in Frauendorf.

Diese neue, höchst interessante Zeitung erscheint wochentlich einen Bogen stark. Sie ist bei jedem nächsten Postamte zu haben und kostet im ganzen Königreiche Baiern halbjährlich nur 1 fl. 12 kr. — Blos wer sie unter eigenem Couverte beziehen will, bezahlt 10 kr. mehr (als Couvertgeld.)

Nicht blos wer Grund und Boden hat, findet in dieser Gartenzeitung im ökonomischen Bereiche das ganze Gartenwesen umfaßt, sondern auch der bloße Blumenliebhaber, ohne Grundbesiz, wird dieselbe mit eben so viel Nuzen als Vergnügen gebrauchen.

Besonders dienstleistend dürfte diese Garten-Zeitung für das ländliche Frauengeschlecht seyn, dem oft einzig die Besorgung des Gemüse-Gartens oder der Blumen-Gärtnerei für Zimmer und Fenster zufällt. Hier findet selbst der Anfänger jeden Handgriff mit praktischer Zuverläßigkeit genau angezeigt, und kann so die Küche das ganze Jahr hindurch mit allen möglichen Gemüse-Speisen versehen, die Zimmer und Fenster aber als immer blühende Gärten erhalten.

Der Kenner und bereits erfahrnere Gärtner oder Blumist, findet darin stets das Neueste und Vorzüglichste, was in Deutschland in den kostspieligsten Werken zum Vorschein kommt.

Die Wohlfeile des Preises ist auffallend. Und für diesen geringen Preis wird die Zeitung den Abnehmern überdieß noch portofrei ins Haus geliefert. Nicht Gewinn, sondern Gemeinnüzigkeit ist mein Ziel.

Nachricht

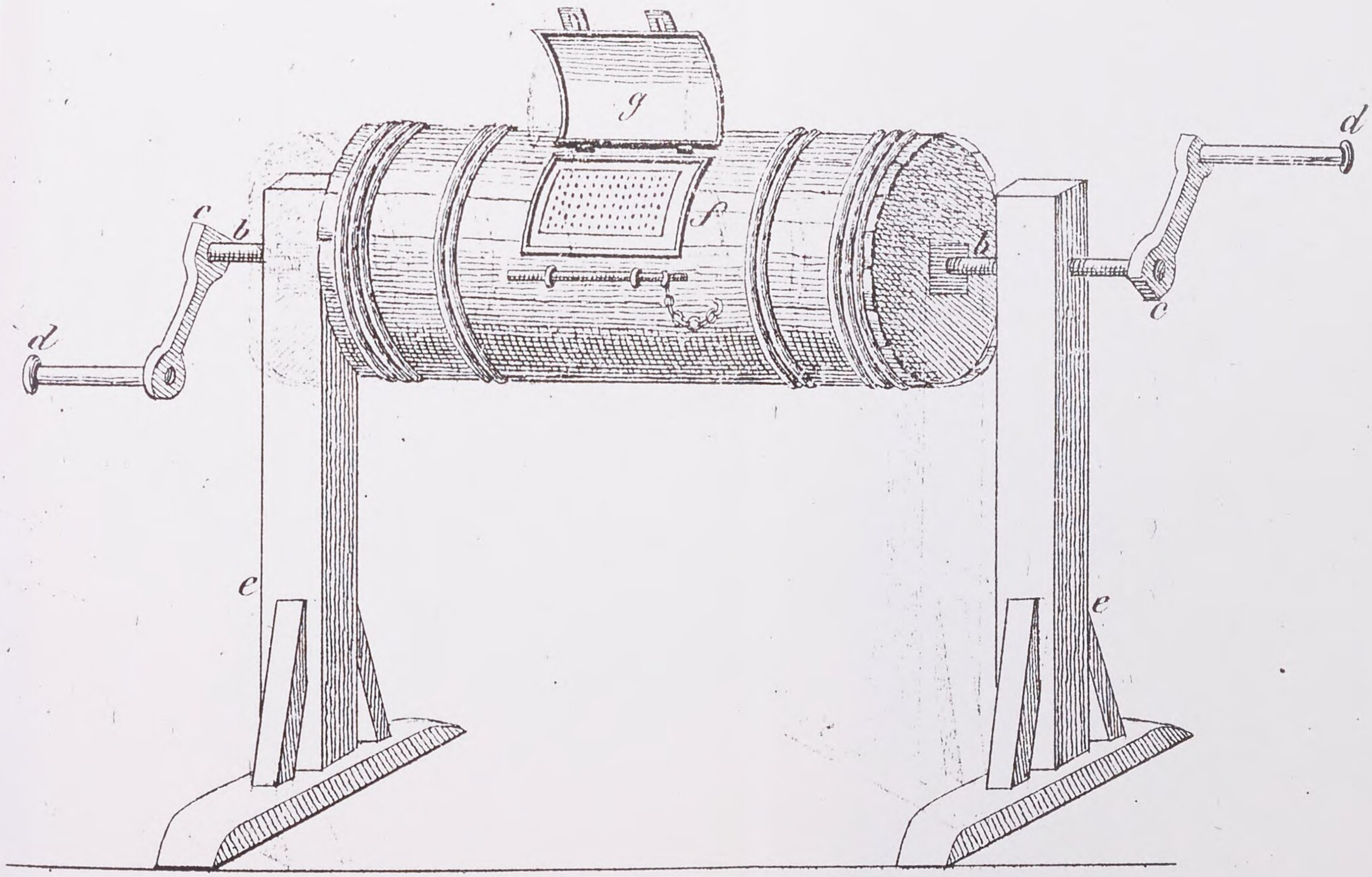
wegen Aufnahme neuer Mitglieder der praktischen Gartenbau-Gesellschaft in Frauendorf.

Nach den, in der Bauernzeitung Nro. 31 u. 32. vom Jahre 1823 niedergelegten Grundgesezen dieser Gesellschaft, kann Jedermann als Mitglied eintreten.

Der in die Gesellschaft Eintretende meldet sein Verlangen blos dem Unterzeichneten, und legt der frankirten Zuschrift drei Gulden Aufnahms-Gebühr bei, wofür er ein Diplom erhält und in die Rechte der Mitglieder eingesezt wird.

Verbreitung aller Arten von Garten-Vegetabilien, zur Emporbringung des Gartenwesens und Verschönerung des vaterländischen Bodens, ist der Haupt-Zweck der Gesellschaft, und der in Frauendorf angelegte große Industrie-Garten die Mutter-Pflanz-Schule hiezu.

J. C. Fürst, Vorstand d. Gesellschaft.



Kartoffel-Reinigungs-Maschine.

Fig. 1.

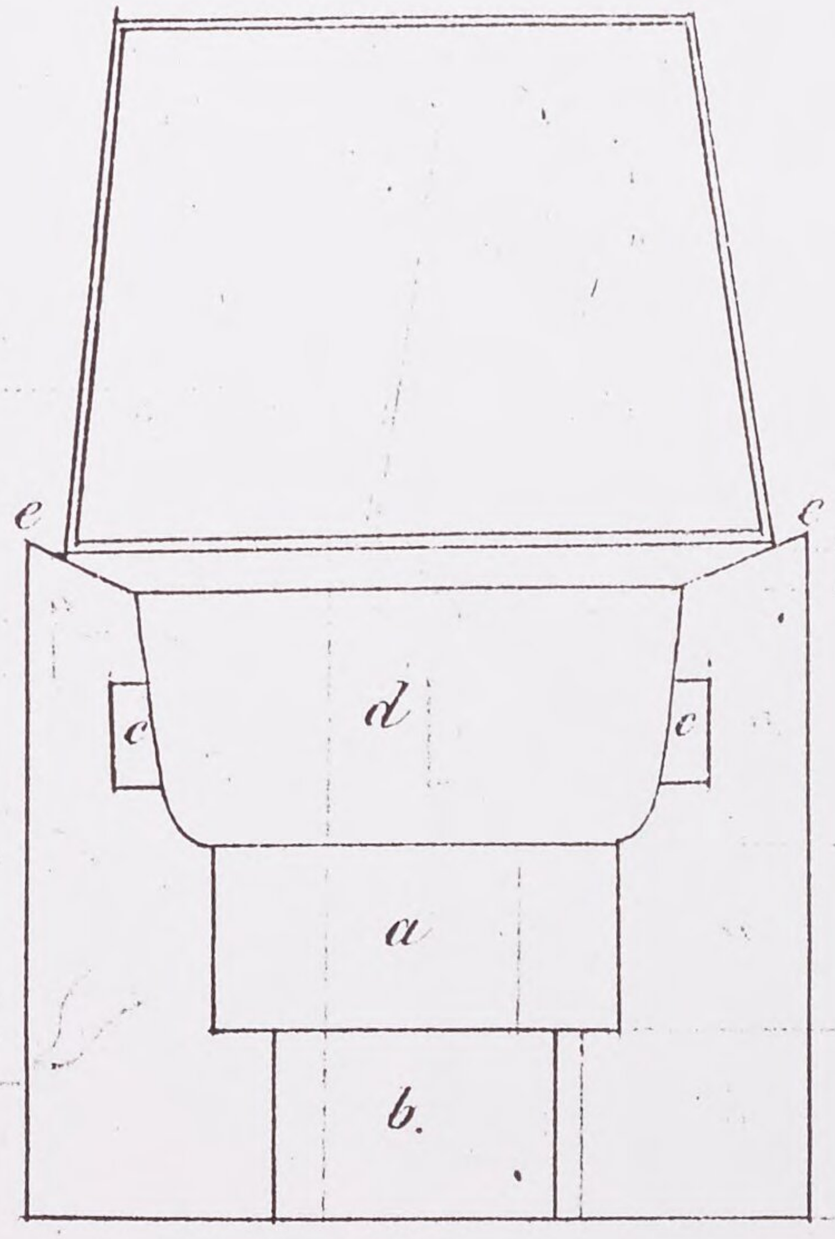


Fig. 4.

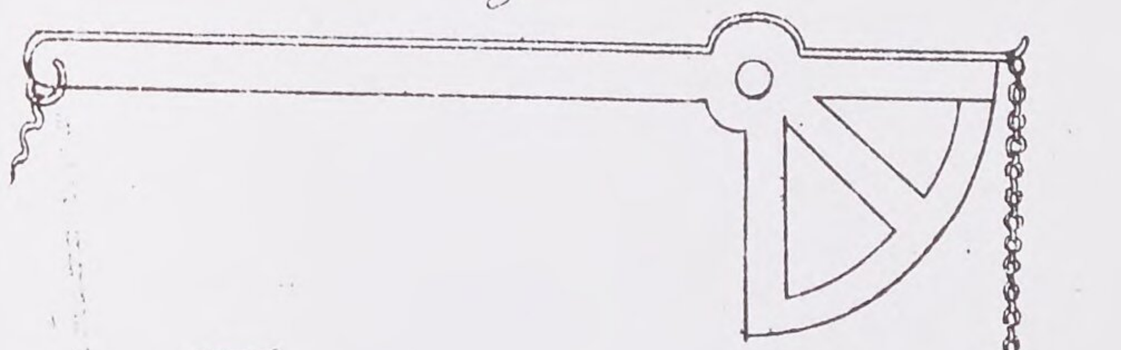


Fig. 2.

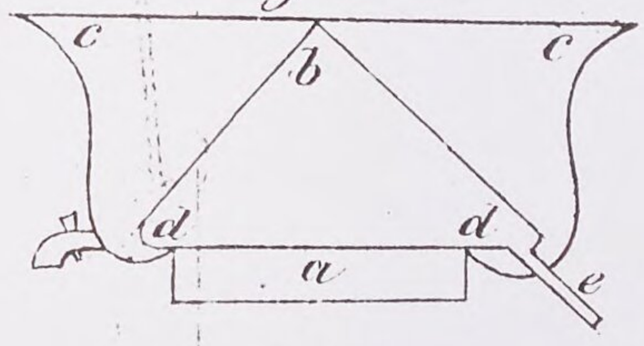


Fig. 6.

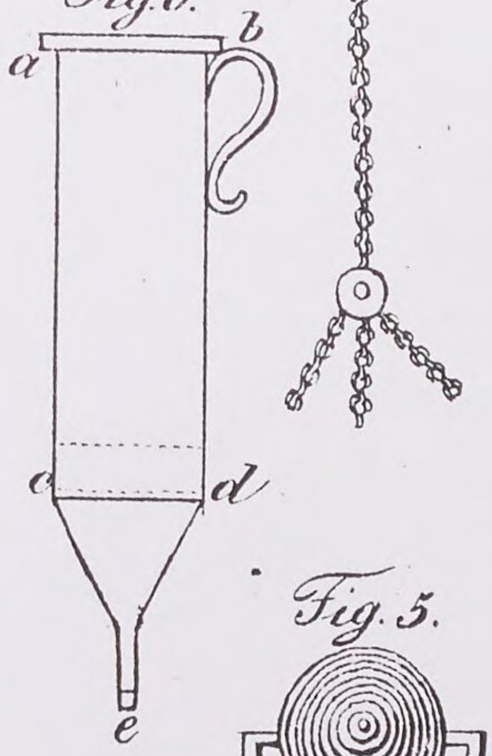


Fig. 3.

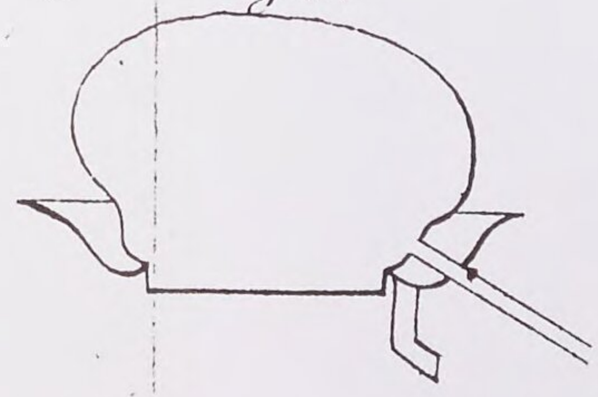
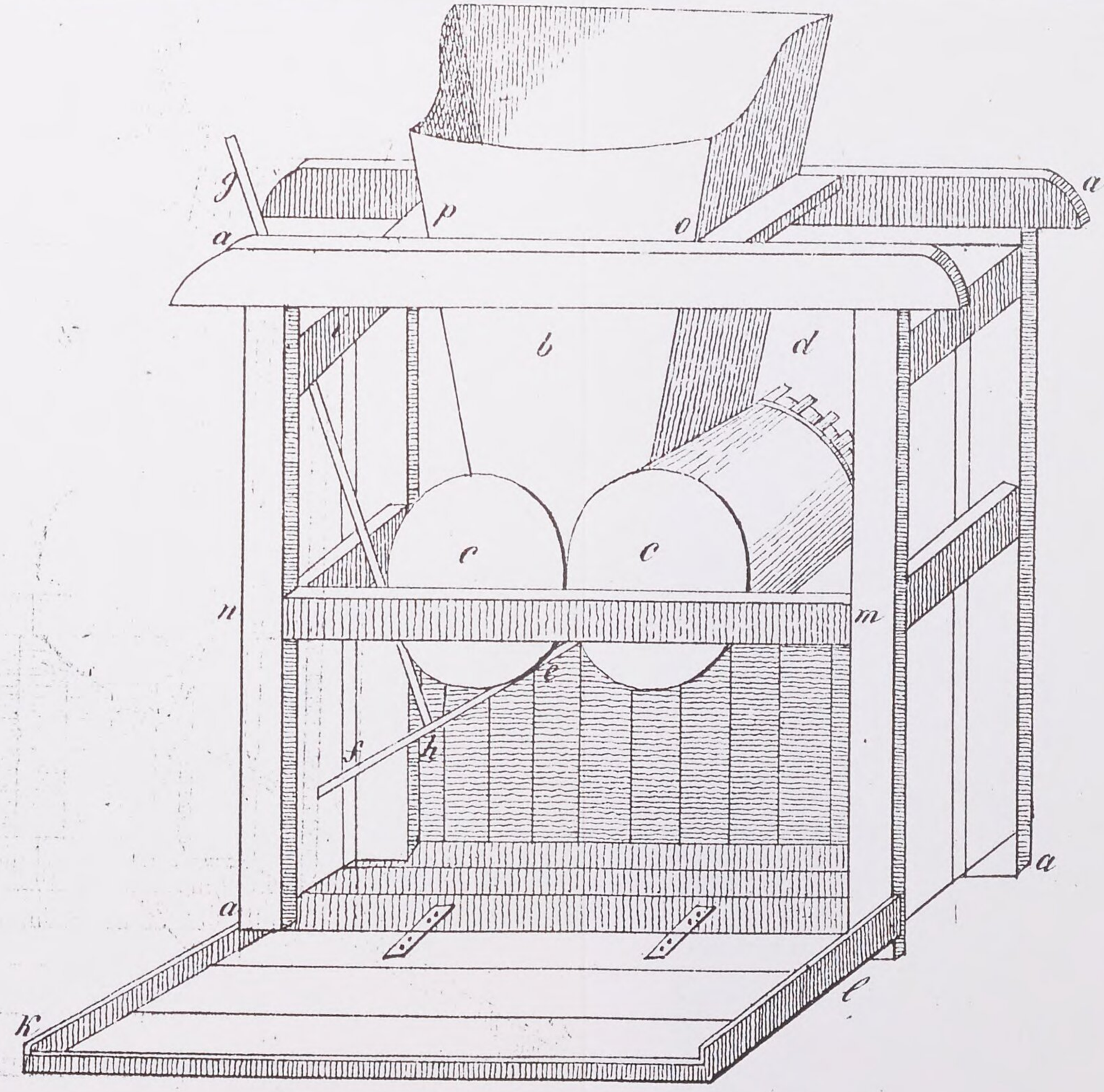


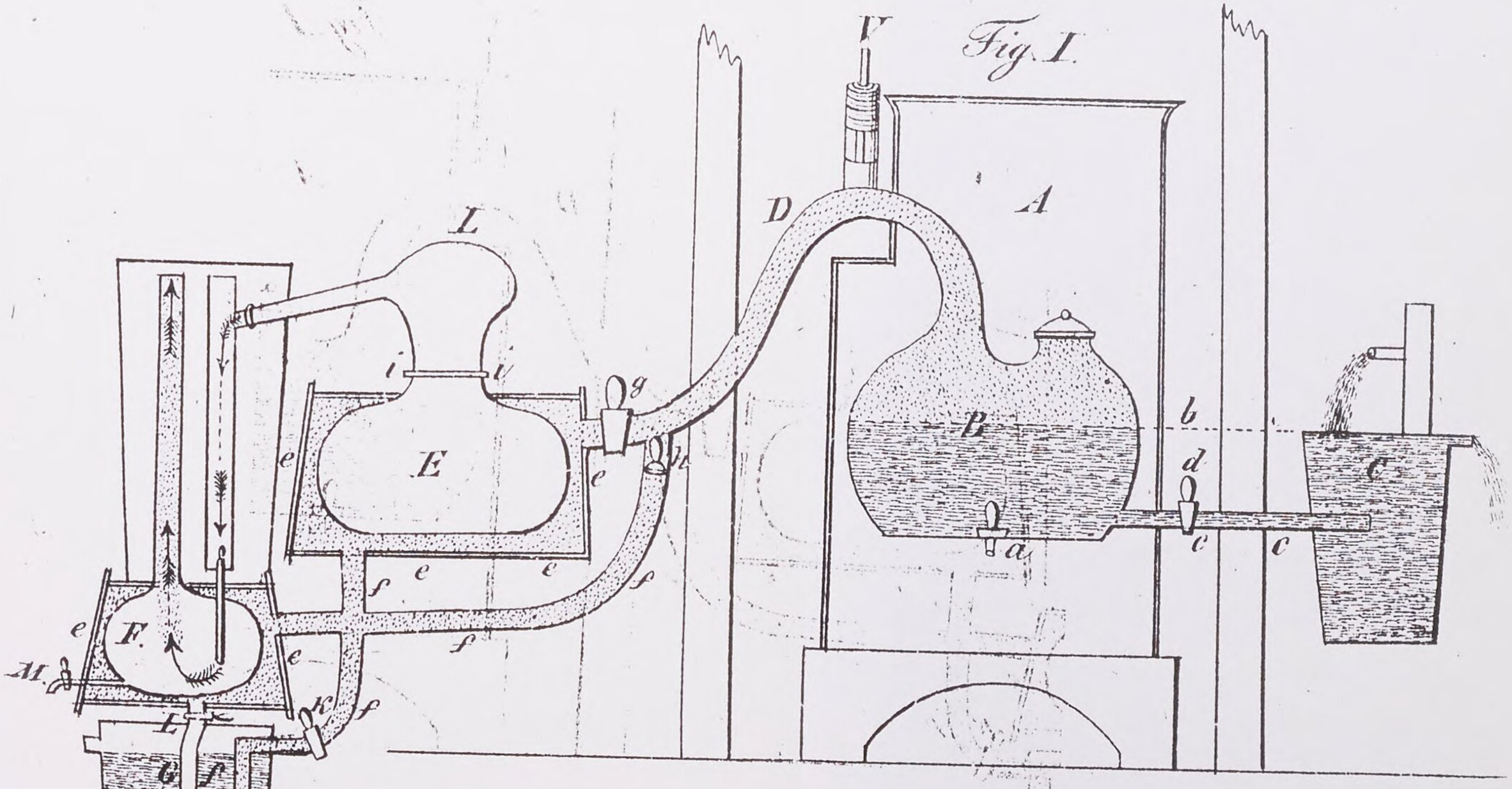
Fig. 5.

Tafel. 1.



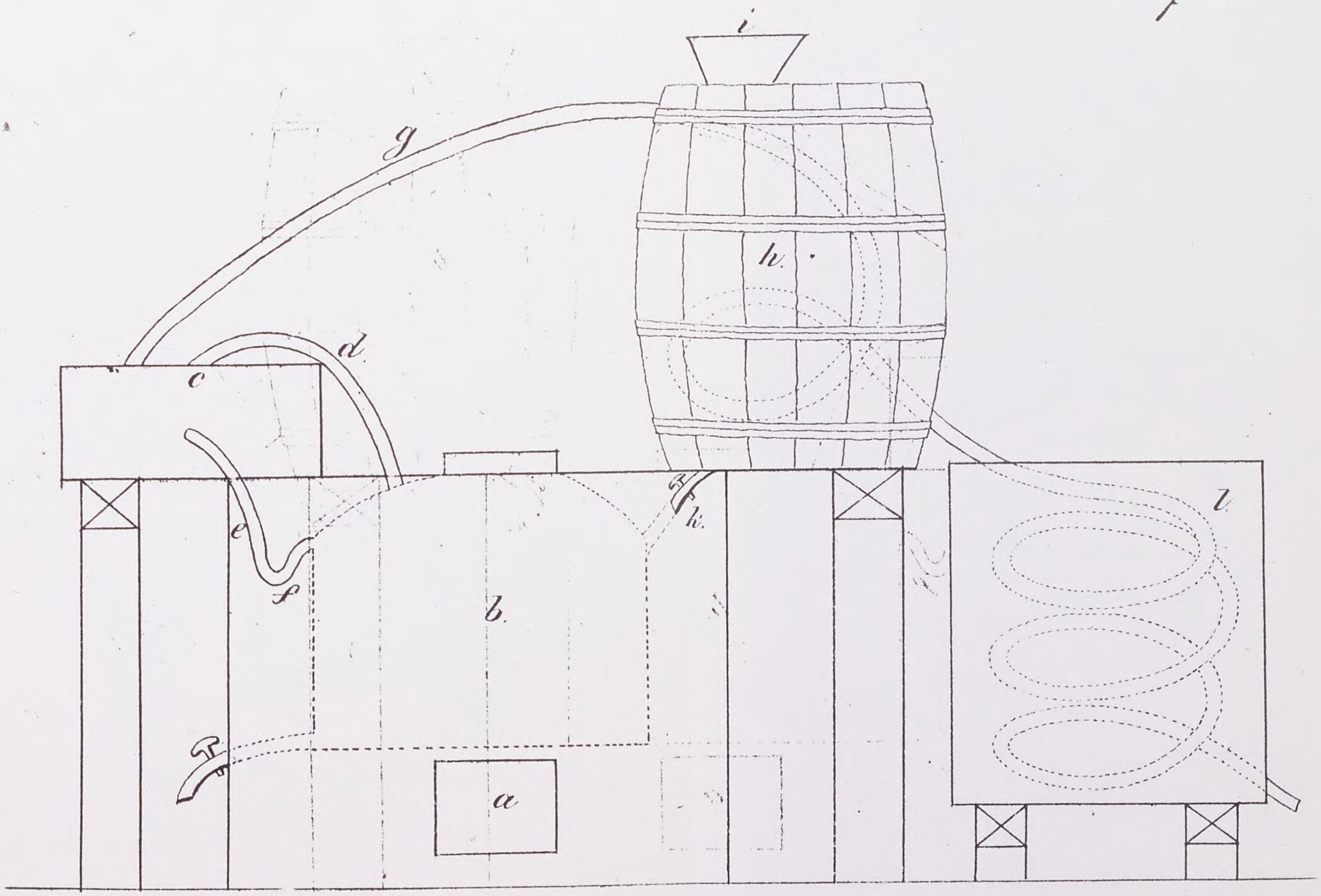
Kartoffel = Quetsch = Mühle.

Fig. I.

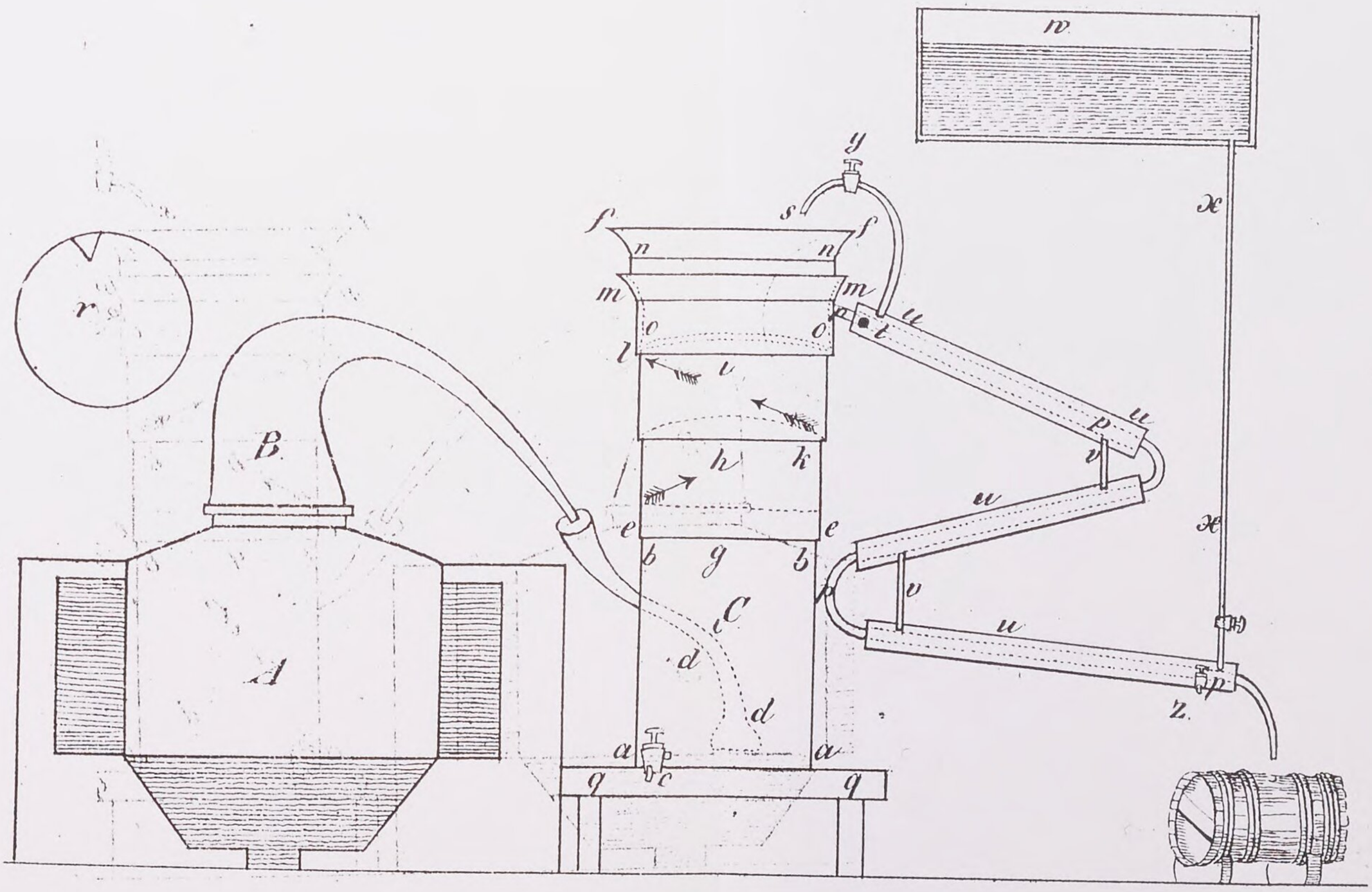


Brantweinbren Apparat durch Dämpfe getrieben.

Tafel V.



Vereinfachter Brantweinbren-Apparat.



Balo's verbesserter Destillir-Apparat.

Biblioteka
Pedagogiczna

MU

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Fürst, Johann Evangelist,

Der verständige Bauer Simon Strüf eine Familien-Geschichte ; allen Ständen zum Nutzen und Interesse, besonders aber jedem Bauer und Landwirthe ein Lehr- und Exempel-Buch
Bd.: 3.

Passau (1823)

Passau, Staatliche Bibliothek -- S nv/Mlh 1821/2-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11344578-3